História do Vinho da Madeira

Documentos e Textos

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

História do Vinho da Madeira

Documentos e Textos

Alberto Vieira

SECRETARIA REGIONAL DO TURISMO E CULTURA

CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

1993

TÍTULO

História do vinho da Madeira. Documentos e textos

1.ª edição: Novembro de 1993
Colecção Documentos, N.º 2

AUTOR

Alberto Vieira

TRADUÇÃO DOS TEXTOS EM INGLÊS

Isabel Marques da Silva

EDIÇÃO

CEHA CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

Rua dos Ferreiros, 165 — 9000 Funchal
Telef. (091) 2 29 65 Fax. (091) 3 21 51

TIRAGEM

1 000 exemplares

CAPA

Rótulo antigo: serrado de vinhas da firma Cossart, Gordon & Co em S. Mártinho

IMPRESSÃO

Impressão de Coimbra, L.da
Largo de S. Salvador, 1-3 — Coimbra

Depósito Legal n.º 72550/93

ISBN 972-648-060-4

Mulher madeirense. Henry Vizetelly. 1880

LISTA DAS ABREVIATURAS

ARM Arquivo Regional da Madeira

RGCMF Registo Geral da Camara do Funchal

GC Governo Civil

T. Tomo

Fols Folios

nº. Número

Desde 1976 que temos dedicado parte do nosso tempo à investigação do vinho na História da Madeira. Ao longo destes dezassete anos reunimos tudo, ou quase tudo, que com o vinho se relaciona. Desta exaustiva recolha (material, fotográfica, documental e bibliográfica), já fizemos sair a publico alguns resultados: a exposição sobre vinho da Madeira, que decorreu em 1982 no Teatro Municipal do Funchal e de que resultou o Museu do Instituto do Vinho da Madeira; a publicação do ***Breviário da Vinha e do Vinho na Madeira*** *(1990), um dicionário breve sobre alguns temas do vinho.*

Agora é chegado o momento de oferecer, ao leitor interessado, uma selecção de documentos e textos sobre o mesmo tema que consideramos fundamentais para a História do Vinho na Madeira. Para uma segunda oportunidade fica a História completa do Vinho da Madeira, desde o século XV até a actualidade, bem como uma fotobiografia da vinha e do vinho da Madeira, que publicite todo o nosso arquivo fotográfico.

A presente Colectânea de testemunhos sobre o vinho da Madeira está dividida em três partes: na primeira temos os documentos mais elucidativos, recolhidos nos arquivos oficiais; na segunda os trabalhos de opinião da imprensa Funchalense a partir de 1821; e na terceira o testemunho de autores nacionais e estrangeiros sobre o vinho Madeira. Nesta última situação temos que nos autores nacionais a maior incidência é nos estudos técnicos enquanto nos estrangeiros é o testemunho de visitante, enriquecido por vezes com ilustrações de inegável valor histórico, como sucede com Henry Vizetelly[1].

[1] Confronte-se Maria dos Remédios CASTELO BRANCO, "Testemunhos de viajantes ingleses sobre a Madeira", in **Actas do I Colóquio Internacional de História da Madeira**, vol. I, Funchal, 1989, pp. 198-245; idem, "Perspectivas americanas da Madeira", in **II Colóquio Internacional de História da Madeira**, Funchal, 1990, pp. 453-468.

O luzidio rubinéctar que continua a correr sobre os cálices de cristal é, não só, a materialização da pujança económica do presente, mas também, o testemunho de um passado histórico de glórias. Prende-o à ilha uma tradição de mais de cinco séculos. Nele reflecte-se a época de resplendor e os momentos de crise.

Na ignorância de todos fica, quase sempre, a parte amarga da labuta diária do colono no campo e nas adegas, o árduo trabalho das vindimas, os borracheiros no seu passo cadenciado - denunciado pelo eco dos seus cantares - por entre as encostas da ilha.

Para recriar esta ambiência torna-se necessário agarrar os restos materiais e documentos e fazê-los reviver a labuta sazonal, ou antes, desbobinar o filme que se esconde por entre a ferrugem, a traça e o pó. São eles o único elo de ligação com os momentos de esplendor da faina viti/vinícola do povo ilhéu, durante mais de cinco séculos.

O Vinho Madeira, celebrado por poetas e apreciado por monarcas, príncipes, generais, exploradores e expedicionistas, há alguns anos a esta parte vem perdendo o seu mercado e os seus potenciais apreciadores. Isto resulta da situação criada, entre finais do séc. XVIII e princípios do séc. XIX, em que a grande procura fez nascer da água e do fogo quantidades apreciáveis de vinho velho. Depois foi o fastio em 1814. Mais tarde a natureza fez acabar com as cepas de boa qualidade, fazendo-as substituir pelo produtor directo que se tem mantido lado a lado com as castas europeias numa promiscuidade escandalosa. O futuro anuncia o retorno ao passado com o regresso das castas tradicionais. Resta esperar pela indispensável reconciliação da hodierna microvinificação com a tradicional.

O Vinho Madeira, desde tempos recuados, adquiriu fama no mundo colonial europeu, tornando-se a bebida preferida do militar, expedicionista, aventureiro, em terras da América ou da Ásia. Escolhido pela aristocracia colonial, O vinho manteve-se com lugar cativo no mercado londrino, europeu e colonial.

O ilhéu, desde o último quartel do século XVI, fez mudar os canaviais por vinhedos, os quais alastraram a todas as terras cultivadas, devorando a floresta a sul e a norte. Nesta autêntica ***febre vitícola*** *o madeirense esqueceu que devia semear cereais e plantar árvores de fruto. O vinho era a sua única fonte de sustento pois com ele adquiria-se o alimento necessário, trazido pelas embarcações americanas, ou a indumentária e manufacturas europeias, nomeadamente inglesas, tudo trocado por pipas de vinho.*

Viveu a Madeira, desde o século XVII a princípios do XIX, embalada pela opulência derivada do comércio do vinho e, com tão avultados proventos, o madeirense adquiriu o luxo exuberante do meio aristocrático londrino. O íncola habituou-se à vida cortesã europeia, copiou os hábitos ingleses e, nas suas quintas rodeadas de sumptuosos vinhedos e jardins, rivalizava-o na mais ínfimo pormenor.

A presença da vinha na Madeira, que surge com os primeiros colonos, era uma inevitabilidade do mundo cristão. O ritual religioso fez do pão e do vinho os dois elementos substanciais da sua prática, fazendo-os símbolos da essência da vida humana e do seu Salvador-Cristo. Por isso o vinho e o pão ovançaram conjuntamente com a Cristandade, levados por monges e bispos. Tal realidade veio revolucionar os hábitos alimentares do ocidente cristão, a partir do séc. VII, estabelecendo o comer pão e beber vinho como o símbolo do sustento humano.

Em meados do século XV, com o processo de ocupação e aproveitamento da ilha, é dada como certa a introdução de cepas vindas do reino e mais tarde as celebres do Mediterâneo. João Gonçalves Zarco, Tristão Vaz Teixeira e Bartolomeu Perestrello, que receberam o domínio das capitanias do arquipélago, sob a direcção do monarca e do Infante D. Henrique, procederam ao desbravamento e ocupação do solo com diversas culturas trazidas do reino - o trigo, a vinha e a cana. Num lapso de tempo a paisagem da ilha transformou-se: das escarpas brotaram as culturas e o denso arvoredo foi cortado para construir habitações, erguer latadas. Nas planuras ribeirinhas do oceano, onde havia local para varar um barco sargiu o Homem na sua fúria constante contra a natureza a traçar socalcos que fez decorar de dourados trigais e de verdejantes

canaviais e vinhas. No Funchal do funcho fez resplandecer os campos de trigo entremeados, aqui e acolá, por canaviais e vinhedos. Em Câmara de Lobos, depois de afugentados os lobos marinhos, subiu encosta acima de picareta na mão traçando o rendilhado dos socalcos donde fez plantar a videira em vistosas latadas.

Foi desta forma que a vinha conquistou o solo ilhéu em todas as direcções, tornando-se o vinho um produto importante na actividade agrícola. Já em 1455 Cadamosto ficara deslumbrado com o que viu na área vitícola do Funchal; «...tem vinhos, mesmo muitíssimo bons, se se considerar que a ilha é habitada há pouco tempo. São em tanta quantidade, que chegam para os da ilha e se exportam muitos deles»[2].

O vinho na Madeira do séc. XV apresentava-se já com um produto competitivo do trigo e do açúcar, com grande peso na economia local, sendo desde o início um potencial produto do mercado externo da ilha. Os testemunhos abonatórios desta importância no comércio externo são múltiplos. Destes releva-se o elogio de Shakespeare em algumas das suas peças.

Os trigais e canaviais deram lugar às latadas e balseiras e a vinha tornou-se na cultura exclusiva do colono madeirense, à qual este dá todo o seu engenho e arte. Tudo isto projectou o vinho para o primeiro lugar na actividade económica da ilha, mantendo-se por mais de três séculos. O Madeirense, desde o último quartel do séc. XVI, apostou em exclusivo na cultura da vinha, tirando dela o necessário para o seu sustento diário e, igualmente, para manter uma vida de luxo, sumptuosos palácios e igrejas.

Se em 1547 Hans Standen refere que a economia da ilha se define pelo binómio vinho/açúcar, já em 1578 Duarte Lopes colocava o vinho em primeiro lugar nas exportações e em 1669 o consul francês afirmava que o vinho era o principal negócio da ilha. Toda a documentação dos sécs. XVIII/XIX é unânime em considerar o vinho como a principal e total riqueza da ilha, a única moeda de troca. A Madeira não tinha com que acenar aos navios que por aí passavam, ou a demandavam, senão o copo de vinho. Tudo isto fez aumentar a dependência da economia madeirense.

Contra esta política exclusivista imposta pelo mercantilismo inglês se manifestaram, quer o governador e capitão general Sá Pereira, em regimento de agricultura para o Porto Santo, quer o corregedor e desembargador António Rodrigues Veloso em 1782 nas instruções que deixou na Câmara da Calheta, quando aí esteve em alçada. Mas foi tudo em vão, ninguém foi capaz de frenar a "febre vitícola", nem de convencer o viticultor a abandonar a vinha, num momento em que o vinho da ilha tinha grande procura no mercado internacional. E, mesmo assim, poucos eram os anos em que a colheita era suficiente para satisfazer a grande procura. Por isso, socorria-se aos vinhos inferiores do norte e, até mesmo, ao vinho dos Açores e Canárias para poder saciar-se o sedento colonialista europeu.

Desde o século XV que o ilhéu traçou a sua rota no mercado internacional, acompanhando o colonialista nas suas expedições e fixação na Ásia e América. O comerciante inglês, aqui implantado desde o séc. XVII, soube tirar partido deste produto fazendo-o chegar em quantidades volumosas às mãos dos seus compatriotas que se haviam espalhado pelos quatro cantos do mundo colonial europeu.

Vários factores fizeram com que o comerciante inglês se instalasse na ilha e cá se afirmasse como um potencial negociante do vinho. Destes, a referência a alguns dos mais importantes: Richart Pickfort (1638/82), W. Boltom (1695/1714), James Leacock (1741), Francis Newton (1745), R.Blandy (1811).

O movimento do comércio do vinho da Madeira ao longo dos sécs. XVIII e XIX imbrica-se de modo directo no traçado das rotas marítimas coloniais que tinham passagem obrigatória na ilha. A estas rotas fundamentais juntavam-se outras subsidiárias, quase todas sob controlo inglês: são as rotas da Inglaterra colonial que fazem do Funchal porto de refresco e carga de vinho no seu rumo aos mercados das Indias Ocidentais e Orientais, donde regressavam, via Açores, com o recheio colonial; são os navios portugueses da rota das Indias, ou do Brasil que escalam a ilha onde recebem o vinho que conduzem às praças lusas; são, ainda, os navios ingleses que se dirigem à Madeira com manufacturas e fazem o retorno tocando Gibraltar, Lisboa,

---

[2] Publ. por António Aragão, **A Madeira vista por estrangeiros**, Funchal, 1981, p. 37.

Porto; e, finalmente, os navios norteamericanos que trazem as farinhas para modeirense e regressam carregados de vinho.

Por todas estas razões o vinho ilhéu conquistou, desde o séc. XVI, o mercado colonial em África, Ásia e América afirmando-se até meados do séc. XIX como a bebida por excelência do colonialista e das tropas coloniais em acção. Regressado o colonialista à sua terra de origem, depois do surto do movimento independentista, trouxe na bagagem o vinho da ilha e fê-lo apreciar pelos seus patrícios.

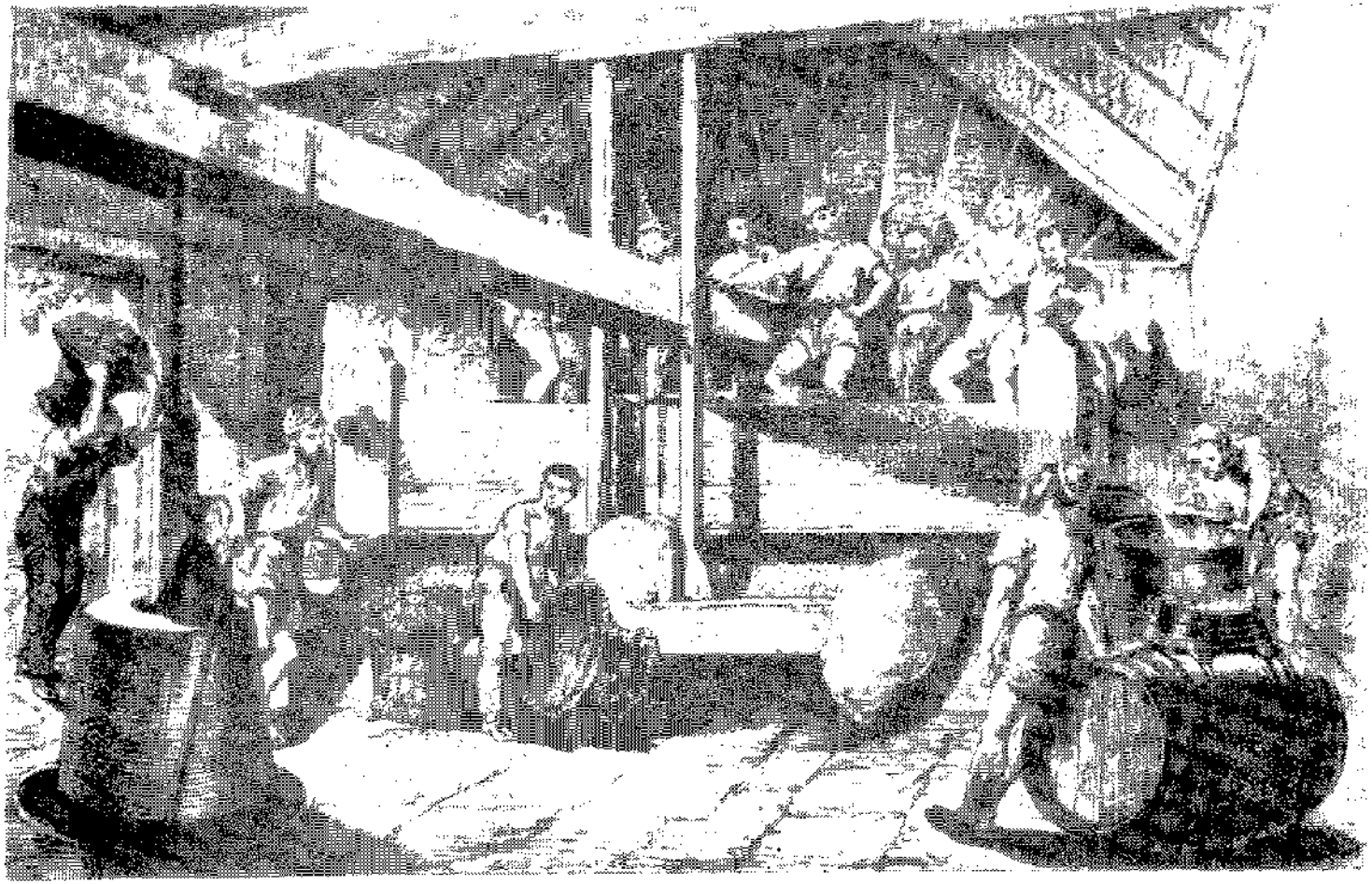
O momento de apogeu da exportação do vinho da ilha para estes mercados situa-se entre finais do séc. XVIII e princípios do séc. XIX, altura em que a saída atingiu a média de 20.000 pipas. Durante este período mais de 2/3 do vinho exportado destinava-se ao mercado colonial americano, de que se destacam as Antilhas, as plantações do sul da América do Norte e N. York. A primeira metade do séc. XIX é pautada por uma acentuada alteração na geografia do mercado consumidor da vinho da Madeira. É o período de afirmação dum novo mercado para cobrir as exigências de novos e velhos apreciadores. A Inglaterra, Rússia tomaram o lugar do mercado colonial a partir de 1831.

A juntar a esta mudança temos a concorrência do vinho de França, Espanha e Cabo. Mais uma vez o curso da História atraiçoou-nos. O fim das guerras europeias, em princípios do séc. XIX, abriu as comportas do vinho europeu ao potencial mercado colonial asiático e americano. A retirada do colonialista das áreas colonizadas fez perder o gosto pelo vinho da ilha. Os primeiros sintomas disto surgem a partir de 1814, agravando-se de ano para ano. As colheitas de 1819 a 1821 mantiveram-se estagnadas nos armazéns, por isso em 1820 vinte mil pipas aguardavam comprador. O retrato verdadeiro da situação encontramo-lo na voz desesperada do homem da época: «Estão as casas ricas de vinho, pobres de sustento e de alimento»[3].

Por tudo isto a recordação do período que decorre dos anos de 1840 a 1860 faz-se com muita dor e lágrimas. Foi esta a época de maior sofrimento do incola. A única solução possível foi a diáspora madeirense, mercê da solicitação e aliciamento de ingleses e seus acólitos, que fez com que a força de trabalho do ilhéu chegasse a longínquas paragens a substituir os escravos, agora feitos libertos. Entre 1840/50 o madeirense perdeu o amor à sua terra e foi ao encontro dum novo paraíso fugaz, criado pelo inglês nas Antilhas.

Hoje, passados mais de quinhentos anos sobre a introdução da vinha na Madeira, todos nós mantemos bem vivo um imenso rol de recordações dos tempos áureos de apreciação e comércio do vinho. Mas, infelizmente, esta imagem passou já à História. À euforia da grande procura sucedeu-se a crise dos mercados, agravada, ademais, pela presença das doenças que atacaram a vinha (oídio e filoxera). Com isto perdeu-se a ligação ancestral com as tradicionais castas europeias mas, em contrapartida, conquistou-se as variedades americanas. Também estas dificuldades conduziram à debandada dos agentes comerciais que lhe traçaram o mercado, perdendo-se, no meio desta desgraça, a maior parte da documentação particular. Por isso, ao historiador que pretende rastrear este inolvidável percurso deparam-se inúmeras dificuldades na sua revelação. Aqui deixamos alguma dessas imagens que conseguimos reunir.

[3] **ANTT, Provedoria da Fazenda do Funchal, nº. 4, p. 23.**



Lagar de Krohn Brothers em S.ta Cruz. Henry Vizetelly, 1880.

DOCUMENTOS

1. DOCUMENTOS

A documentação, aqui publicada, foi seleccionada de acordo com as novidades que aporta sobre a actualidade e História do Vinho. A documentação, de tipo memorandum, que assume por vezes um carácter repetitivo, surge, com frequência, no período de 1784 a 1835. Existem razões de sobra para esta assídua presença documental e empenho dos seus promotores em rastrear o estado da questão. Estamos perante um momento de crise do comércio do vinho, que abalou fortemente a estrutura sócio-económica madeirense, colocando a ilha num beco de difícil saída. As medidas em prol da defesa da qualidade do vinho, a protecção contra a concorrência, sucedem-se em catadupa, enquanto tardavam as soluções alternativas para a economia madeirense.

Em 1821, com o aparecimento do primeiro jornal - **O Patriota Funchalense** -, vira-se uma nova página na vida política da Madeira. A partir de agora, a expressão dos anseios dos madeirenses tornam-se mais evidentes e ganha maior acuidade, mercê da possibilidade de impressão e ampla divulgação volante. O periódico, pela comunhão com o leitor, torna-se numa nova força de combate político e da sua expressão ao presente e futuro. São milhares de páginas que estão ao nosso dispor, publicadas em mais de uma centena de periódicos oitocentistas. Destes extraímos aqueles textos mais significativos que surgem organizados em quatro capítulos: o vinho, a aguardente, as estufas, aspectos económicos. Neste último caso as apreciações globais sobre a vivência sócio-económica da ilha servem para situarmos a posição e importância assumida pelo vinho.

1.1. DOCUMENTAÇÃO OFICIAL

Doc. nº. 1

1545/Março/26. Regimento sobre a imposição do Vinho (treslado do Funchal para a Calheta em 1628 e, depois, para o Funchal em 1633)

ARM, RGCMF, T. 3. fols 171v/174

Traslado do regimento da imposição que se mandou lançar neste livro o requerimento do rendeiro Manoel Luís Maciel este ano de seiscentos e trinta e três.

Petição

Diz Manoel Luís Maciel, rendeiro da imposição da cidade do Funchal que a ele lhe hé nescessario hũa certidão//dos livros da Camara da Vila da Calheta do regimento da imposição para saber em como se cobra e por lhe servindo algũa alguma noticia que da camara da cidade do Funchal fora para essa camara da dita Vila pede a V. M. mande ao escrivão da camara Afonso Cordeiro face certidão do que nos dnos livros achar e lhe constar o escrivão fasce do que lhe constar" Sebastião Pinto Lyra.

Em comprimento do despacho acima do juíz ordinario do civil e crime desta Vila Nova da Calheta Sebastião Pinto de Lyra certifico eu Afonso Cordeiro, escrivão da camara da dita camara esta huma certidão que he o traslado que o escrivão que a passou hera escrivão da camara da cidade do Funchal com hum signal publico nela a qual certidão esta cozida no dito livro às folhas cento e trinta e seis, que diz o seguinte abaixo:

A quantos esta certidão virem dada em publica forma com o trasladado de outra certidão e regimento do modo e maneira que se arrecada a impozição do Vinho da cidade da Lisboa.

Certifico eu Francisco Cardoso escrivão da Camara da cidade do Funchal e dou fé que em meu poder está hũa certidão do escrivão das imposiçoens do Vinho da cidade de Lisboa sobre a arrecadação dellas de que o theor tal é:

A quantos esta minha certidão virem Rui Peres de Melo, cavaleiro da Casa de El-Rei Nosso Senhor escrivão da imposição dos vinhos do dito Senhor em esta mui nobre e sempre leal cidade de Lisboa faço saber que por parte de Bartholomeu Rodrigues morador na ilha da Madeira, rendeiro de impozição dos Vinhos da cidade do Funchal e seus termos de Diogo Dias me foi pedida certidão da maneira e modo de como se a reclamação as suas impoziçõe dos vinhos do dito Senhor na ditta cidade de Lisboa porquanto ele dito Diogo Dias fizera petição ao corregedor Francisco Tibão, juíz e contador na dita casa para que lhe mandasse dar o trasladado do regimento que na casa ouvesse por onde ambas impoziçoens se arrecadarião porque dele dito se esperava de ajudar e que ele saira// com despacho que na sua casa não havia regimento de que se lhe pudesse dar a traslado, digo, que ha vinte anos que tinhão escrivão e o que lei hé está acentado hé o seguinte:

Na casa há um feitor e há escrivão da vara os quais ambos correm a cidade três vezes na semana à terça-feira e quinta e ao sábado. Estes dois homens, feitos e escrivão levão cada um sua ementa e correm todas as tavernas da cidade e tomão nas ditas suas ementas todas as pipas que abrem a vender pela cidade e as acentão nas ditas suas ementas e os preços a como lhas dão e se são as pipas minguadas e o escrivão lhe lança a vara e se lhes prova que na pipa sa acha para pagar à razão dos almudes que ficão de

algũas pipas que se não acabão de vender e a cada hũa destas pessoas ao que os ditos vinhos vendem atavernados se lhe faz cem tĩtulo nos livros grandes que há para isso: e estes dois homens, feitor e escrivão comentão suas ementas os dias que correm das pipas que tomarão e de quem é, e em que freguesia e a que preço e as peçoas que tomão a terça-feira mas dão a quarta-feira e se carregão nos livros cada hũa pipa em seu tĩtulo e freguesia donde o tal vinho se vende ôeclaradas as pessoas cujos os ditos vinhos são e quem são as pessoas que lhos vendem e as pessoas com quem cadimas a vender soma de vinhos em seu tĩtulo; e o que se lhe faz lhe deixo espaço depostas polo mais ou menos que há mister quazi a todos que tomão a quarta damnos para se haverem de acentar a sesta e as tomão ao sabado assentasse nos livros à segunda-freira que vem. A estes vinhateiros vem pagar cada três meses seu quartel e cada pipa que tem vinte e seis almudes se lhe dá de quebra dois almudes, e dos vinte e quatro almudes se lhe faz conta a duas canadas que pagão de cada almude à razão do preço a como se vende; e assim pagão às outras pessoas que tem hua pipa e duas são obrigadas em acabando de vender// seus vinhos de vir logo pagar as imposições e para isso há quatro sacadores que vão requerer às peçoas e o fazem vir pagar e se se lhas põem as pagas no livros assim como cada um vem pagar; se algũa pessoa destas que vendem os ditos vinhos se acha que vendem algua pipa que sonegou a impozição à razão do preço a como a vender se tal hé provado lhe pagará a impozição em dobro outrossi achando-se algum a vender algua pipa de vinho atavernado e a deu a um preço e a vende a outro mayor preço se lhe hé de mandado paga outrosi em doubro, o qual em requerimento outrosi está por costume quando algũa peçoa ou peçoas se ache que vendem vinho em suas casas, ou adegas secretamente que os não dão à imposição quando se vem a saber que são demãodados pelos rendeiros e se lhe dá varejo nas adegas para que la pipa que se lhe acha que vende lhe pedem a impozição em dobro de todos os outros cascos vazios que se aly aclarar: porque se presume que todas as outras pipas que vendeo lhe sonegou os dirnitos delas a El-Rei Nosso Sr. e em todas estas maneiras são condenados; e as peçoas que se achão que sonegão os direitos das imposições quando são demãodados ante o juíz da casa que dão prova e por fé dos oficiais da casa dos desvairos que achão correndo a cidade os dias ordenados os ordena o juíz da casa e assim ao almoxarife e aonde os feitos são demãodados e não sem outro juízo algum e porque desta maneira a dita senha das ditas impozições se arrecada e vos cinde muitos anos a esta parte a requerimento do dito Diogo Dias lhe passela a presente por mim escrivão, feita e asignada o que todo certifico faças na verdade em Lisboa aos vinte e seis dias do mês de Março de mil quinhentos e quarenta e sinco anos e asim digo eu Francisco Cardoso, escrivão da Camara desta cidade parte integrada que esta cidade se azou athé agora// o seguinte no arrecadar da impozição do vinho dela cada semana hũa vez correm o escrivão e rendeiro todas as tavernas desta cidade; e lanção em hum caderno toda a pipa de vinno que se abre, e senão hé cheia o que tem dentro e o dia, mês e ora, e a que pessoa conforme, a isso respondem em que devem ao dito respeito opor aquele caderno somente respondem os tavemeiros ao dito respeito opor aquelle caderno somente respondem os tavemeiros ao dito rendeiro sem mais outro livro e logo encorrendo pagão o vinho que é gastado. E se alguma taverneira ou peçoa que vende vinho incorrem algumas penas pelas cousas contendas nesta certidão da cidade de Lisboa as paga em dobro conforme a dita certidão. E se não querem pagar a impozição devida sem ser demandado pola fé do escrivão e caderno hé penhorado e executarle sem mais outra sentença e não podem abrir vinho sem licença do escrivão ou rendeiro e nem tão pouco meter em casa e todo quanto vinho tem em casa o tavemeiro ou peçoa que vende vinho se lhe pode varejar para dar dele conta do que lhe faltar e assim hé o estilo em que estamos e se usa nesta cidade depois que sou escrivão e teve por informação verdadeira qde se uzava dantes e portanto o certifico faças asim na verdade e passei esta certidão a Belchior Sequeira, escrivão da Vila da Calheta em publica forma e a trasladei da dita certidão que aqui vai trasladada. Concertei com o tabalião abaixo asignado e portanto fis e asignei esta certidão de meu signal publico e passei ao sobredito por mandado de justiça: hoje onze de Março de mil e seiscentos, digo, mil e vinte e oito e a quis em ela fiz meu publico signal que tal hé por licença de Sua Alteza que para isso tenho; e com o riscão que dis /do/ que tudo se fez por verdade. Certifico eu Francisco Cardoso escrivão da camara da cidade do Funchal que he verdade que o vereador mais velho é Juíz das impozições do vinho e carnes nesta cidade aos direitos mau estado // e penas em que cabem os que

desencaminhão os julga o vereador mais velho daquele ano, e que o escrivão da Camara escreve nas impozições do vinho e receita e despesa da carne e do que desencaminhão na renda da impozição do vinho tem por outro regimento mais antigo, que esta nesta Camara dois mil reis de pena e a impozição em dobro e por me ser pedida esta certidão a passei a doze de Maio de mil e vinte e oito anos e por verdade. Francisco Cardoso. Certifico eu, Afonso Cordeiro, escrivão da Camara da dita Vila Nova da Calheta que eu trasladei estas certidões e concertei com o tabalião comigo abaixo assignado da própria certidão como atrás tenho dito a tirei di próprio, e o borrado que dis em dobro, tornei a dizer em duas partes digo em dobro tudo e por verdade ao que em tudo me reposto no mais e menos aos vinte e seis dias de três de Março de mil e seiscentos e trinta e três anos nesta Vila nova da Calheta Afonso Cordeiro, escrivão da Camara o escrevi.

Pagou nada.

Afonso Cordeiro. António Homem Africano. Cumprasse. Oliveira. Cumprasse. Costa. Vasconcelos.

Doc. nº. 2

1722. Outubro. 20, Lisboa - Ordem do Conselho da Fazenda, isentando a ilha do pagamento da décima sobre o vinho, mantendo-se o imposto dos 4,5%.

ARM, RGCMF, T. 8, fol. 14

Treslado de outra Ordem do Conselho da Fazenda

O Marques de Angeja do Conselho de Estado e Guerra de El-rey meu Senhor e Vedor de Sua Fazenda etc. Fasso saber a Vós provedor da fazenda da Ilha da Madeira que os vereadores e oficiais da camara e mais povo da cidade do Funchal desa ilha representarão no Conselho da Fazenda de Sua Magestade que por causa do pouco comersio da mesma ilha e pobreza da maior parte dos seus moradores se achavão em miseravel estado porque não consentindo o seu negócio mais que em vinhos e aguas ardentes tinhão muito pouco saque os tais genoros, porque ou se vendiam aos ingleses os vinhos, ou se navegavam para o Brazil e por qualquer destes principios lhe tinhão pouca conveniência porque os ingleses os querião extrahir (como estrahião) por muito inferiores pressos e a troco de alguns genoros comestíveis que lhes tinhão pouca conta aos moradores desa ilha e os que ouvessem de remeter para o Brazil como não tinhão a mesma ilha faculdade para mandar mais que duas embarcasõens, nem todos podiam mandar os tais genoros, além de não terem consumo prompto pela muita quantidade que concorrião para aqueles portos, por cuja causa se experimentavão vagorosos pagamento sem a conrespondensia. E sobre este detrimento e da grande falta de dinheyro que experimentava esa ilha se achou a ser como gravame da finta de vinte mil cruzados como nome de desima que para haver de se cobrar se procedia executivamente por ser muyta a pobreza por cujas razõens pediam a S. M. fosse servido mudar-lhes o dito imposto de vinte mil cruzados de desima ao dos nove mil cruzados dos quatro e meio por cento. Em consideracam do que e dp mais que representarão, informaçõens que se tomarão de que tudo se deu vista ao procurador da Fazenda de S. M., vos mando que levanteis o dito imposto da desima e em seu lugar imponhais o de quatro e meio por cento pelo computo certo de nove mil cruzados, e que fassais os lansamemos com os oficiaes da Camara para que sejão feitos com toda a igualdade e que deis a este dinheyro a mesma forma de arrecadasam que se tem ordenado por ordens do conselho, fazendo-se juntamente as suas cobranças o que nos hé por muito recomendado. E porque esta ordem se passou a quatro de Setembro de mil setecentos e dezanove por duas vias e senão tardado a excusam por não chegarem a esa ilha se lhes mandou passar por terceira e quarta vias das quais esta hé a quarta e só hua haverá efeito para se cumprirem como as primeiras. Xavier Leite de Faria a fez em Lisboa Ocidental a vinte de Outubro de mil setecentos e vinte e dois anos. Jorge Luís Teixeira de Carvalho a mdz escrever. Marques de Angeja. E não se contem mais na dita ordem do conselho de S. M: que Deus guarde aqui me reporto que, aqui registei por mandado dos oficiais da Camara que ao presente servem hoje no Funchal de ilha da Madeira aos vinte e três de Dezembro de mil setecentos e vinte e dois anos. Domingos de Figueiredo Calheiros, escrivão da Camara a escrevi e asignei. Domingos de Figueiredo Calheiros.

Doc. nº. 3

1755/Janeiro/20, Lisboa. Mandado sobre a medida para as pipas de vinho de exportação

ARM, RGCMF, T.10, Fl. 29

Registo do mandado do Conselho de fazenda sobre a medida das pipas de vinho serem de 23 almudes.

O Conde de Unhão gentil homem da Camara de Sua Magestade do seu Conselho e do de guerra, mestre de campo e general dos seus executores vedor de sua Fazenda faço saber a um Juíz de Fora da Ilha da Madeyra, que fazendosse presente ao dito senhor o requerimento do Consul e homens de negocio da Nação britanica assistentes nessa ilha, um que representarão o grande e prejudicial desvio e falta de negocio que experimentavão em seus correspondentes, por causa da diminuta marca das pipas dessa ilha, com que se lhes vendia o vinho sem ser por almudes, por cuja, razão as mandavão fazer os moradores della a sua vontade tão pequenas, que lhe faltavam muitos almudes para chegarem à medida regular de vinte e seis almudes de que resultava numa notável decadência no comércio dessa ilha transferindosse para outras partes principalmente depois que na sua nação se tinha promulgado huma ley para que nos portos da América se não introduzissem pipas de menos de vinte e sinco almudes, pedindo a providencia conveniente para evitar este damno.

E sendo também presentes ao mesmo Senhor as informaçõens que sobre este requerimento deu o Provedor de Fazenda Real dessa ilha, respostas e representaçõens da Camara e da nobreza da governança della, de que tudo houve vista o Procurador de fazenda. Foy Sua Magestade servido em rezolução da dita consulta de oito de Novembro do anno passado de mil setecentos cincoenta e quatro determinar que nessa ilha senão fizessem pipas de menos de vinte e três almudes, nem de mais e que senão fação senão pelos tanoeiros examinados; pondo nellas as suas marcas, e que ahandosse algumas feitas diferentemente ou com diferença na medida se tome o vinho por pedido e o tanoeiro que as tiver feito perca o valor dellas aplicandosse esta pena para os denunciantes inteiramente, e não os havendo que os officiaes de justiça que descobrirem a contravenção, cujas penas serão executadas perante o Provedor de fazenda ou perante vós, aos quais foi servido encarregar a execução desta ordem, concedendo a ambos jurisdição cumulativa nesta matéria, pelo que vos mando deis e façais dar inteiro cumprimento a referida rezulução de S. Magestade como nella se contem fazendo registrar esta nos livros da Camara. Francisco do Rego Matos a fes. Lisboa vinte de Janeiro de mil settecentos cincoenta e cinco annos. José Felis Rebello o fes escrever. Conde de Onhão. Por resolução de S. M. de 8 de Novembro do mesmo anno. Cumprasse e registesse Funchal 9 de Mayo de 1755. Esmeraldo.

Doc. nº. 4

1774/Outubro/1, Funchal. Provimento de Condutor Vinhos para Taberna, que fiscalizava a distribuição do vinho para venda nas tabernas.

ARM, RGCMF, T. 12, Fol. 17

Provimento de Condutor do Vinho das tavernas desta cidade e sua jurisdição passado a António Sepriano.

O Doutor Juíz de Fora, Vereadores, senado da Camara desta cidade do Funchal da ilha da Madeira etc. fazemos saber que havendo respeito à falta que havia de condutor do vinho de tavernas com a suficiência necessária, por termos dois homens que nisso se ocupavão imperitos e inabeis para a factura dos devidos e necessários alentos, plos quais haja a devida clareza e se possão deliberar as dúvidas que se originarem e por outras circunstâncias, não ser espectavel servirem com a inteireza e independência que se fazia e fas necessárias. Além de estarem usando por huma simples nomeação e sem a devida forma de promoção. Por todos estes respeitos e por concorrerem todos os requesitos necessários na pessoa de António Sepriano. Havemos por bem de o prover na dita ocupação de condutor de vinhos que se gastarem nas tavernas desta cidade e sua jurisdição por tempo de um ano se entanto V. M. fidelicima não mandar o contrário debaixo das obrigações declaradas no seu termo que assinou e das mais necessárias forem para o que lhe será deferido juramento dos Santos Evangelhos que bem e verdadeiramente sirva guardando em tudo o serviço de S. M. e bem das partes, com a qual ocupação haverá os emolumentos do(...)e gozará dos previlégios e izenções que lhe competirem. dado no Funchal em Camara dos nossos signais, ao primeiro de Outubro de 1774. João Agostinho Telles de Menezes, escrivão da Camara o fis escrever. Lugar do sello Francisco Alvares de Andrade. Alvaro António de Matos Tavira Vasconcellos Teixeira. Henrique Telles de Freitas e Sousa. Registado do próprio que asignei. João Agostinho Telles de Menezes.

Na margem = Primeiro no Livro da Vereação de 1774 fl. 37.

Doc. nº. 5

1781/Outubro/27, Lisboa. Instruções régias sobre a promoção da agricultura na Madeira, com especial incidência para o apoio e defesa da cultura da vinha.

ARM, Governo Civil, nº. 533, fls. 16 V./23 V.

Registo das instrucçõens, que Sua Magestade mandou dar ao Illmo e Exmo Senhor D. Diogo Pereira Forjaz Coutinho, quando lhe conferiu o Governo desta ilha.

Sua Magestade conferindo a V. Exa. o Governo da ilha da Madeira, lhe manda participar as seguintes noçõens, que lhe poderão servir de instrucção em quanto a respeito da mesma ilha se não tomão outras medidas, e dão outras providências, de que ella muito necessita.

(...)

26. Promover, e arruinar a cultura das terras não só pelo que respeita às vinhas, que hé o fructo dominante do paiz; mas ao trigo e milho de que annualmente se experimente naquella ilha hũa sensivel falta. Facilitar aos cultivadores pelo modo possível os meios de tirarem utilidade e lucro da sua lavoura, e do seu trabalho. Persuadir-lhes o augmento da mesma lavoura, fazendo valer por meio della as terras incultas capazes de producção, e o benefício que dellas pode rezultar, principalmente se obtiverem, como hé natural que obtenhão de S. Magestade, huma izenção de dizimos, e de direitos por hum serto numero de annos, na forma que uzualmente se pratica em cazos semelhantes.

27. Fazer um particular estudo sobre as diferentes partes de que se compõem o comércio daquela ilha, assim interior, como o que ella faz, ou a ella vão fazer as diferentes naçõens estrangeiras. A quantidade e qualidade, e valor dos géneros que as dittas naçõens introduzem; dos que exportão e de que parte pende a balança do mesmo comércio; tudo examinado com circunspecta reflexão nos registos de Alfândega, e nas outras partes donde se puderem haver estas uteis notícias calculados do giro do ditto comércio, e das importaçõens, e exportaçoens delle, por tempo de seis annos anteriores ao actual, cada anno separadamente: Remarcar os abuzos, que nestes exames se forem descobrindo introduzidos no mesmo comércio, ou por negligência, ou ignorância dos que o tem dirigido, e dirigem; ou por malícia, e ambição dos que o fazem; ou por huma, e outra couza ao mesmo tempo; e indicar os meios e medos que podem ser mais úteis, e efficazes para se corrigirem os referidos abuzos.

Doc. nº. 6

1782/Julho/31, Funchal. Conta sobre o contrabando e das medidas tomadas, que se apresentavam lesivas ao comércio do vinho

ARM, G.C., nº 533, Fols. 41V./43

Registo da conta que este governo dirigia a S. Magestade pelo Exmo Erario, sobre a aprresentação que por ordem do superintendente geral dos contrabandos fez nesta cidade o doutor Corregedor da Comarca em várias fazendas que havião despachadas nas cazas, e lojes dos mercadores.

Senhora. Sei eu, que a Junta da Real Fazenda deste estado de que sou presidente, me dita zelosamente nos interesses do público, do comércio e da fazenda real, como prezenceio: e sei que sobre estes importantes assumptos tem feito a Vossa Magestade zelosos ofícios pelo Real Erario; e que por V. M. lhe tem sido mais recomendados. A mim como governador, se me comunicarão tão vivas e iluminadas instruções nesta matéria na minha partida, que elas me fazem sentir qualquer diverso acontecimento à sua utilidade e conveniência, por ter conhecido de quanta é a sua importância em uma terra sem comércio próprio, sem navegação sua, pecaria aos estrangeiros; aqueles dos estrangeiros que lhe aceitão o seu unico genero de vinho, que não chegando para as suas precizoens, sempre lhes é devedora, que não tem nem pode ter, o maior dos males, comércio com a sua capital, por falta de couzas // permutáveis; e que por isso se vê com dos suas florentes fabricas sem delas se poder prover: finalmente uma terra que para só três meses colhe frutos, e que para exportar o seu vinho que é a sua moeda, há-de por força aceitar o que lhe importarem e que o seu giro comercial é tão oposto aos da Europa, que cada semestre forma um sistema a medida dos tempos.

E que política e modo se não empregará nesta flutuante matéria, em que o primeiro objecto é dilatado, e proteger os comerciantes portugueses que tantos revezes suportarão dos estrangeiros: ha uma bem terminante e salutifera acção de providenciarlos nos casos ocurrentes: já a alta compreenção de V. M. o prevenio com a faculdade por sua carta regia de 6 d'Abril de 1775 à Junta da Fazenda para que o fizesse, segundo segundo a exigência dos casos dando logo conta. Ela o fez desde a sua criação, não como incizão da ley terminante ao cazo providencial, mas só no em que a necessidade extremo o pedia, expressando-se às vezes, anos e meses em que por não a haver senão indultavão os requerimentos, e muitas destas providencias estão aprovadas por V. Magestade.

No outro caso em que elas se faziam precizas, as dava, sendo uma a de intrbdução d'algũas fazendas, couros, solas louça e mesteres, que a, terra precizava sem ter donde se fornecer e que sem as receber lhe não querião exportar seus vinhos sujeitos à, revolta, e damno, como deploravelmente sucedeo em tres novidades. Com estas providencias fornecia-se o povo, saía o vinho, girava o comércio interior, e exterior com permutaçoens porque dinheiro já não o há, lucrava o negociante, o mercador engrossavasse // o erario com os dircitos da entrada, e com os de saída, tinhão pipas para recolher os seus vinhos, a que não podem acudir todos, e finalmente davasse a mão a agonizante praça do Funchal para não cair de todo; e nesta acção se augmentava e sustentava a fazenda de V. Magestade.

Tudo isto se vê desfigurado; abatido o plano que mais parecia util, pela repentina busca, bloqueo que no dia 3 de Junho deo o Corregedor da Comarca nas lojes dos mercadores o casas particulares de negociantes portugueses e estrangeiros; extorquidas as fazendas que com a permissão da junta retinhão com fé publica seladas, despachadas

e pagos a V. M. os direitos na Alfândega. Isto por um aviso que teve do Desembargador superintendente geral dos contrabandos; talvez por vagas intrigas destruídas tantas famílias, arruinado o corpo do comércio português e perdidas as dívidas da Fazenda Real de que são devedores em quasi quarenta contos de reis, a que com ele ião desonerando-se.

Eu vejo que V. M. anulou aquelas providencias dadas com a sua autoridade, porque aquele menistro nenhuma tem de conhecer das decizoens de uma Junta tão autorizada e Tribunal de V. M. a quem é imediato. Vejo que o paragrafo 6 do capítulo 17 dos estatutos da junta do comércio, nem lhe permitem apreender fazendas com despacho, nem as que não são proibidas por leys de V. M., nem retalhos sem selo, aonde não haja costume de se resselarem: Tudo se obrou com excesso desta decretação; e por isso nula e vexantemente obrado. O mais é que a mim e a Junta se ocultou tudo; e por uma fatal moderação // e prudencia senão ocorreo como talvez deveria a estes excessivos procedimentos, só pela respeitosa veneração, e não expor o decoro do ministro ao povo, que assim queria.

Nem o mesmo povo podia ver com indiferença que tendo-me V. M. encarregado deste governo, presidindo à testa dos negócios dele, viesse um tão imprevisto estrondoso assalto, a destruir um corpo de comércio que tanto desvelo custa a conservar; ficando na accepção de cada um pensar sobre o meu decoro o que lhe parecesse, e que teria objecto contrario ao exito da diligencia e revelar-se-me, como se faz a meus antecessores em taes cazos, e que uma Junta de Sua Real Fazenda com ministros de probidade, visse na sua face uma revogação indecorosa de seus próprios factos por aquele ministro; mas tanta é a fidelidade que nos guia que até na própria ofença só nos lembramos de desviar tudo quanto for desordem.

Sei que a mesma Junta pelo erario regio dá conta a V. M. com todás as razoens conducentes e provas liquidissimas e por isso me escuzo a sua repetição, visto que há-de ser presente a V. M. a quem por obrigação do meu cargo dou parte para se dignar restaurar o decoro e fé pública com que se achavão aqueles despachos pelas ordens de V. M. dirigidas à mesma Junta; e fazer reintegrar, e restituir aos mercadores as fazendas despachadas em tal conformidade, e se alguma tinhão sem legalidade, perdoar-lhe V. M: pois tanto estima, e zela a causa pública, anulados aqueles procedimentos Funchal a 31 de Julho de 1782 o Governador e Capitam General da ilha da Madeira - D. Diogo Pereira Forjaz Coutinho.

Doc. nº. 7

1783/Maio/16, Funchal. Informação dada ao Governador pelo Corregedor acerca do Porto Santo. Da promoção da agricultura na ilha, em especial da vinha.

ARM, Governo Civil, Nº 521, Fols. 52/72V.(Resposta carta do Governador de 2 Abril 1783 - no mesmo livro fol. 12).

- Registo da informação que em consequência da carta a fol. 12 deste livro deo ao illustrissímo e Exmo Sr. General sobre a ilha do Porto Santo o Doutor Corregedor desta Comarca Pedro António Faria.

(...) // (...) (54v.)

- O génio dos habitantes é tal, como o configura o alvará: prezumidos de fidalgos, e muito pouco inclinados ao trabalho, talvez com a esperança de serem socorridos, como até ao presente tem sido em todas as suas urgências; e a certeza que eles tem de que S. M. os não há-de deixar perecer, contribue para não fazerem esforço; porque é bem natural que todo o homem mal habituado tenha amor à vida ociosa, se discorre sobre o princípio certo de que o seu bemfeitor não há-de negar o auxílio. Entre os povos todos, que vivem dos seus próprios trabalhos há-de acontecer o mesmo perjuízo, se não forem conduzidos pela mão do Governo e derramarem as vistas sobre cabedaes para os quaes entendão que tem o direito de regresso. Eis aqui o verdadeiro princípio de todas as calamidades do Porto Santo. Não é a irregularidade das estações, a intempérie // do ar, a depauperação das terras, e o castigo do todo o Poderoso, como eles dizem; é a sua mesma inercia, a tenacidade e obstinação com que singem aos seus perjuízos antigos; a falta de pessoa que os governe; e a esperança de que tenhão muito, ou pouco, nunca podem ser precipitados no funesto abismo da fome; pois a fazenda mal lhes ha-de acudir como sempre e como agora.

O referido alvará contemplou que o donatário não tinha meios para conservar a ilha em paz, justiça e abundância. E quem a conserva actualmente? O Exmo Senhor João António de Sá Pereira, que pizou aquele terreno, lhe deixou um regulamento, que nem se tem observado, nem contem em (simples agricultura tratada geral e theoricamente) idea alguma d'estabelecimento, que possa servir para a abundância se perpetuar. En que também prezenciei e observei todas as propriedades da ilha no espaço de 23 dias, que me demorei nela, lhe proporcionei aquelas providências que me parecerão necessárias; entre as quaes foi a da plantação das vinhas; na divisão de courelas para sufocar as areas; mas não obstante que a experiência lhes vai mostrando que este é o único remédio para o dito fim e que da plantação lhes há-de rezultar // interesse, não tem sido executado o trabalho com tanta viveza como se necessita; e quanto ao mais que deixei providenciado sei que se não tem feito o uso conveniente. A Camara é um corpo de pouca confiança, por ser composto daqueles mesmos que devem ser dirigidos e disciplinados: logo não resta mais que V. Exa, e a Junta. Mas que providencias uteis poderão conceber e proporcionar se não virão a ilha e se falta nela um executor independente que tenha genio, actividade e capacidade para fazer uteis as mesmas providências? Todo o político e financiario (sic) deve saber e conhecer o Paiz em que trabalha, e em se preparando este conhecimento a respeito do Porto Santo, estou bem formalizado que a politica da junta e de V. Exa, há-de fazer maravilhas.

(...) // 56 (...) // 56V. (...)

Depois de haver um tal executor a quem a Camara Povo obedeça, mas persuado que os outros meios de estabelecer a abundância e felicidade são os seguintes:

Logo que principiar o mês de Novembro, se as areas estiverem bem repassadas das agoas de Outubro, se deve continuar com maior desvelo a plantação das vinhas, de que já temos uma segura experiência, dilatando-se a mesma plantação não só nas courelas já divididas e repartidas; mas continuando-se a dividir, e repartir as outras que faltarem de sorte que as areas todas fiquem ocupadas e embaraçadas; formando-se as extremas divisórias de canas e espinheiros, como se tem praticado nas outras que estão plantadas já. E como o declarado tempo é o mesmo em que se deve principiar a lavoura, e sendo tão poucos os braços é impraticável que possão abranger um trabalho e outro, será muito conveniente, que assim como esta ilha mandamos // homens para a ceifa daquele, mandemos quarenta trabalhadores escolhidos da freguesia do Caniço, aos quaes pague a Fazenda Real contemplando-os como moradores para a participação do socorro, e dando-lhes um tostão em dinheiro, com o qual ficarão satisfeitos: Estes 40 homens plantando bacelo nas áreas com as enchadas largas que sobejarão na Alden Nova da Rainha, se trabalharem até o mês de Fevereiro com zelador à vista, hão-de fazer uma potentosa plantação; e se ela se concluir eu assignarei termo na presença de Vossa Excelência de que havemos iludir e sufocar a afluência das ditas áreas. No bairro da Ponte, que fica na imediação do mar e na estremidade praia para a parte oeste, há outra porção d'áreas, que também deixei divididas em courelas para se plantarem de vinhas; porém consta-me que esta idea se acha abandonada pela única razão de que algumas que se plantarão padecerão pela força e impeto dos temporaes que sobrevierão. Este incerto e contingente acontecimento, não deve preocupar-nos tanto que deixemos de repetir a mesma tentativa. Na contiguidade do Boqueirão plantemos uma grossa fiada de espinheiros, canas e árvores do paraíso, que naquela ilha pegão e se nutrem extraordináriamente. Da parte do mar faça-se a mesma prevenção; // as divizoens das courelas sejão feitas também de canas e espinheiros e depois plantemos o bacelo, com a certeza de que se for bem unhado e profundo havemos de ter muito boas vinhas.

A planta para todas deve ser verdelho, bual ou tinta, e não listrão, como se usava pela maior parte; porque as uvas, sim tem bom gosto para se comerem; mas não são adequadas para vinho. O da mesma ilha geralmente se diz que é fraco e de má qualidade; mas eu penso que este abatimento de reputação, se profundar-mos a causa, facilmente se poderá remover.

Até que eu fui ao Porto Santo cada um vindimava arbitrariamente; nesse mesmo tempo que era o mez d'Agosto em que as uvas não estavam sazonadas, me constou que Manoel Escorsio Ferreira estava ocultamente vendendo vinho novo. Para ocorrer a este perjuízo estabeleci uma postura que designou o tempo da vindima; mas sei de serta que senão observa. E como pode haver bom vinho, se a industria não proporciona a sezão e calca debaixo dos pés as uvas sem fazer espécie d'estarem verdes, ou maduras? Fação-se as competentes desfolhas: proíba-se geralmente a vindima até 20 do mêz de Setembro, e neste dia, o ministro que // S. M. propuzer, faça nas vinhas uma vistoria exacta com a advertência de que muitos cachos passados podem fazer bem ao vinho e poucos verdes bastarão para lhe fermentar o ácido o que se seguirá a perder-se infalivelmente.

Cingindo-se a este ditame, faça publicar a vindima obrigando aos fazendeiros a que fação escolha como se pratica na ilha da Madeira. Tenha acautelado antes, que as vinhas chamadas de pé se levantem para que as uvas deitadas na terra ou na area, senão enchão de cinza como eu mesmo as vi. Na factura do vinho se pratique o que a respeito dele se observa na Madeira; e o concerto que nela se pratica, ainda que pareça impertinente é muito fácil e se se fizer não se duvide que o vinho do Porto Santo há-de ser capaz para o nosso comércio exterior e seria tão bom como o do sul desta mesma ilha, se as uvas antes de se pizarem passassem por desengaçadeira, o que é facilimo e tão útil quanto é certo que o suco do engasso extraido e comprimido pela força do pezo introduz no vinho um travo amargoso que conduz muito para se corromper. Advirto que a cultura das vinhas deve ser como a de Portugal, fazendo-se nos seus competentes tempos a espoldra, escava, poda, limpa, lava á monte //, e ultimamente rega: Que se não safre planta, ou cementeira alguma por entre as vinhas, excepção d'algumas malancias no

primeiro ano da bacelada. E que por nenhum pretexto se permita que as vinhas sejão regadas como até agora; porque se distroe a agoa necessária para outros fins; extenuasse a terra de substância, enche-se a cepa de vício, e participando as uvas dele, o depositão no vinho que por consequência fica menos espirituoso e mais próprio para se corromper, como nos tem encinado a experiência, reconhecendo os mesmos preocupados deste abuzo, que os vinhos das fazendas que se não regão por ficarem acima das levadas são mais seguros e mais generosos.

Ora se pelo benefício desta industria, ou de qualquer outra melhor, e de curioso mais conçumado, forem taes os vinhos do Porto Santo que venhão à merecer o gosto dos estrangeiros, deverá permitir-se que sirvão ao comércio desta ilha prendendo as maons à Camara do Funchal para que não embarace o seu transporte, como já aconteceo com Pedro Gonçalvez Galego a respeito de certas pipas que troxe // em perigo de perder por procedimento da mesma camara. Mas se viesse a acontecer que a dita industria se frustasse, e a fazer dela nunca o vinho da dita ilha se pudesse melhorar de qualidade, ainda esta hipotesi, ficará sendo de uma grande utilidade para aquele povo; pois reduzido a agoardente que é finissíma, e da qual temos já a deciziva prova, servirá para o concerto dos vinhos da Madeira, e fecharemos as portas para não entrar a agoardente de França que se introduz pela razão da necessidade. Para a factura de agoardento do Porto Santo é muito necessário que se destine um homem respectivamente hábil para ensinar e dirigir a destilação; e que pela Fazenda Real se previnão duas boas caldeiras a respeito das quaes se arrecade por cada barril de agoardente trezentos reis, que isto é o que me consta se paga nesta ilha por todos aqueles que não tem caldeira própria e vão queimar os vinhos nas que são alheias. Deste estabelecimento sendo providamente continuado, entendo que pode formar-se um meio que ajudará muito a subsistência daquele povo, e servirá para lhe introduzir a moeda, cuja circunção bem se pode dizer que lhe tem sido desconhecida até agora. Eu tenho calculado que o Porto Santo; plantado, o que se pode // plantar de vinhas, é capaz de produzir três mil pipas de vinho, e daí para cima, de que abatido o dizímo, e o vinho necessário para o consumo da terra, poderá vir a produzir setecentas e cinquenta pipas de agoardente que reputadas a cincoenta mil reis produzirão trinta e cinco contos de reis. Assim permita a providencia divina.

(...) Fols. 73 V. // (...)

Deos guarde a Illma Pessoa de V. Exa. Funchal 16 de Maio de 1783.

O Corregedor da Camara. Pedro António de Faria.

E hé quanto se contém na referida informação. Agostinho Domingos de Gusmão a registou.

Doc. nº. 8

1783/Junho/1, Funchal. Instruções para o Director e Inspector de Agricultura no Porto Santo. A necessidade de apostar na cultura da vinha.

ARM, Governo Civil, nº 529, Lº 3 de registo dos Negócios da ilha do Porto Santo, instituido no governo do e Exmo Senhor João António de Sá Pereira, fols. 20/38.

Registo das instruções que deverá observar o director e inpector geral da Agricultura da ilha do Porto Santo emquanto S. M. fidelissímo não houver por bem estabelecer outras para o restabelecimento e augmento da dita e estragada ilha; ordenadas pelo governador e Chefe de Estado D. Diogo Pereira Forjaz Coutinho, do concelho da mesma Senhora.

(...)//(fl. 23vº)

Paragrafo 3. - A Plantação das vinhas é um objecto de suma importância pois nela se compromete uma luorosa produção, que servira como de fiadora subsidiária quando venha acontecer que não tenha a ilha a preciza produção de graons. Todas as areas, geralmente falando, devem ser plantadas com o maior desvelo, para cujo fim tem destinado a Junta quarenta trabalhadores da freguesia do Caniço com ordem para que principiem a plantação desde o princípio do mez de Novembro até o fim do mês de Janeiro, e ainda se poderão conservar mais tempo, se eles entenderem que a estação ainda fará útil o seu trabalho. Mande o director plantar não só as corelas, ou longueiras já divididas e repartidas, mas continue a dividir e repartir as outras que faltarem de sorte que as áreas todas fiquem ocupadas e embaraçadas formando as extremas divisórias de canas, e espinheiros como se tem practicado nas outras que se achão plantadas já. E advirta o mesmo director, que deve fazer esta repartição preferindo os que forem mais pobres // e que não tiverem fazenda d'alguma d'encabeçamento, a excepção forem dos que forem peseadores, os quaes não devem ser contemplados porque a riqueza a seu respeito está escondida nas agoas do mar e cá deve ir buscá-las a sua industria.

Paragrafo 4. - As areas do bairro da ponte também devem ser plantadas com o mesmo desvelo, pois ainda que a sua primeira plantação não tivesse o sucesso que se esperava, atribuindo-se ao ímpeto dos temporaes o mao estado a que se reduzirão, tem este governo huma verdadeira informaçam de que o damno principalmente acontecerá pela má guarda dos gados e seja qual fosse o motivo, não deve o director preocupar-se tanto, que não faça repetir a mesma tentativa. Na contiguidade do Boqueirão se plante uma grossa fiada de espinheiros, canas e árvores do paraízo que na mesma ilha pegão e se nutrem extraordinàriamente. Da parte do mar, faça-se a mesma prevenção: as divisões das corelas, ou longueiras, sejão feitas também de canas e espinheiros e depois se plante o bacelo com a certeza de que se for bem cunhado e profundo, hão-de ser as vinhas tão boas, como as das áreas superiores.

Paragrafo 5. - A planta para todas deve ser verdelho, bual, // e tinta e não listrão como se usava pela maior parte porque as uvas são adequadas para vinho; porém como desta ilha da Madeira não poderá hir tanta quantidade de bacelo, quanto se faz necessário para a plantação do presente ano, se permite que nas baceladas se possa introduzir algum baccio de listrão, mas tenha o director muito cuidado em o fazer enchertar no tempo competente e este mesmo benefício mandar fazer neste mesmo ano nas vinhas mais antigas de sorte que não fique listrão algum que excedece aquela

racional quantidade que se fosse dissimular a favor dos habitantes para poderem comer até chegar a vindima.

Paragrafo 6. - O tempo dela deve ser o estabelecido pela respectiva postura do ano de 1780 com a diferença de que o exame e vestoria que ela manda fazer pela camara, será feita pelo director com quatro fazendeiros menos ambiciosos e mais experimentados, aos quaes deferirá o juramento dos Santos Evangelhos para que declarem o que entenderem com zelo, desinteresse e no fundo das suas consciências. A verdadeira regra deste particular seja, que nunca deve permitir-se a vindima enquanto as uvas não estiverem perfeitamente sazonadas, advertindo o director que nunca o vinho pode ter reputação se as uvas se calcão debaixo dos pés, sem se fazer espécie de // estarem verdes, ou maduras; e que as não coma muitos cachos passados poderão contribuir a favor do vinho da mesma sorte bastarão poucos verdes para lhe fermentar o ácido, a que se segoirá o perder-se infalivelmente. Para não acontecer isto, deve o director ter acautelado que as vinhas chamadas de pé se levantem para que lançadas as uvas na terra, não recebão a crueza que ela lhes comunica: Que nos seus respectivos tempos se fassão as desfolhas necessárias, de sorte que as uvas se possão maturar e sazonar pelo beneffcio do calor do sol: Que das vinhas não entre agoa de levada por nenhum pretexto que seja, na certeza de que a cepa se faz mais pomposa e viciosa, de cujo vício participão as uvas dentro em poucos anos se desvaira e arruina e rarificando-se a terra com a agoa se não hé regada frequentemente abre e se penetra do ardor do sol até às rafzes: E que no tempo da vindima se faça a devida escollha, de sorte que nos lagares senão confundão as uvas dos bons vidonhos com as dos maus.

Paragrafo 7. - A experiência que se tem do vinho até o presente é de ser fraco e de má qualidade, mas este abatimento de reputação profundada bem a causa procede de se regarem as vinhas e principalmente de ser a vindima feita quando as uvas não estão completamente sazonadas // faça pois o director praticar na factura do vinho a seguinte direcção.

Depois de muito bem lavada a pipa, se conserve destapada 24 horas sobre os canteiros para se enchugar e expedir o mofo. Desse-lhe huma porção de meche, com a qual se conservará tapada por espaço de 5 ou 6 horas, no fim das quais se lhe irá lançando o mosto, e estando a pipa meia se lhe deitará canada e meia de aguardente boa, sobre a qual se continuará o mosto de sorte que não fique a pipa perfeitamente cheia. Tenha-se prevenido huma pouca desuvada ou marmelada d'uvas, como aqui se lhe chama, feita de Verdelho, ou Bual, com alguma passa, de sorte que fique em boa concistencia e lansando-se em cada pipa de cinco até seis arrateis da mesma marmelada muito bem desfeita, não cesse o mechedor de trabalhar pela manhã e à noite, até que totalmente se suspenda a fervura. Descanse o vinho para abater as fezes, tendo cuidado de o ver de tempo a tempo para se observar se está propenso a algum vício e conservando-se sem novidade até 20 do mês de Março, se porá em limpo e se trasfegará lançando-se no meio da pipa duas canadas de aguardente boa que será muito bem encorporada pelo mechedor atestando-se e tapando-se imediatamente //. Se o vinho for tão doce que se possa temer a fermentação do ácido, se ajude na trasfega com três canadas d'aguardente e se estiver tão turvo que se não espere que por si mesmo se purifique, se lhe lancem na trasfega alguas claras d'ovos muito bem batidas com as quais se mecherá o vinho muito bem e facilmente se hirá alimpando e purificando.

Paragrafo 8. - Este concerto que parece impertinente hé muito fácil e pelo meio dele se há-de conseguir que se o vinho do Porto Santo não for capaz e tão próprio para o comércio, como é do sul da Madeira, pelo menos há-de ser tão bom, como o de algumas freguesias do norte, que esta servindo ao mesmo comércio exterior. Porém como em alguns países, em que o vinho tem boa reputação se não meche no tempo da fervura e a propriedade do terreno do Porto Santo só se pode averiguar nesta matéria por meio de uma cuidadosa experiência, previne o director, que preparadas cinco ou seis pipas de mosto pelo mesmo modo que fica declarado, não trabalhe o mechedor nelas e se deixe ferver livremente, tapando-se imediatamente logo que acabar a fervura. na trasfega se lhe faça o sobredito beneffcio e segundo a demonstração que se tirar desta experiência, se continuará para o futuro o concerto e beneffcio // dos vinhos.

Paragrafo 9. - No presente ano todos os que produzir a ilha hão-de vir remetidos ao Funchal para servirem ao consumo das tavernas e dos seus produtos se hão-de comprar a favor dos donos os comestíveis que forem necessários para que aliviada a fazenda real do grande dispendio que está fazendo, possa aplicar algumas quantias a favor das diferentes urgências que tem a mesma ilha do Porto Santo. Porém como o vinho da escolha e talvez algum outro, ainda sendo tão concertado e beneficiado, poderá reduzir-se a tal situação que não sirva para o mencionado consumo, deverá o director determinar que se destile e converta em agoardente, a qual igualmente remeterá a esta cidade para se vender a favor dos donos a que pertencerem, tendo o mesmo director uma grande vigilância para que se não confundão umas sortes com as outras.

Paragrafo 10. - Na série dos anos que se forem seguindo, quando com o favor da Providência Divina, é para esperar que as vinhas novamente plantadas produzão maiores interesses, deverá reduzir-se a agoardente todo o vinho que pela sua qualidade não servir para a comércio // exterior, e deve empenhar-se a direcção em que as mesmas agoardentes sejão tais e de tão boa qualidade que possão atrair o gosto dos comerciantes dos vinhos, mas para uzo de Lisboa e outros portos por onde forem navegadas. Entretanto se faça a destilação nas caldeiras taes e quaes as tiver o Porto Santo; mas não tardará muito a Fazenda Real em mandar caldeiras boas para se fazerem os cozimentos, e com elas irá um bom destilador que sirva para dirigir e instruir aos habitantes que não tem esta industria.

(...)

Doc. nº. 9

1784/Agosto/12, Funchal. Regimento das vindimas

ARM, Governo Civil, nº 70, fls. 29V./33

Registo do rendimento das vendimas dado para todos os distritos

Sendo-me por huma parte reprezentado por alguns senhorios dos predios rusticos, o prejuízo que recebem em que muitos dos lavradores digo colonos pos costumam vender a bica o vinho que lhes pertence das fazendas que colonizão não se interessem nada em que seja bom o mesmo vinho; pois o que só pretendem e procurão hé que elle seja muito, e por este motivo não esperão que as uvas estejam perfeitamente sazonadas para as vendimarem; nem no tempo da vendima fazem a perciza escolha que se requer para que não se misture o verde com o maduro: E por outra parte sendo-me requerido pellos comerciantes desta ilha, tanto naturais, como estrangeiros, providencia sobre o mesmo assumpto; porque muitos dos seus correspondentes declaradamente se queixão que os vinhos da mesma ilha vão perdendo muita parte da reputação que dantes tinhiam // por terem perdido a madureza e com ella aquelles quilates de bondade que fazião desta ilha, entre todos os mais vinhos, singular: E sendo por outra parte indubitavel, que esta perjudicialíssima quebra de reputação hé um dos mais temíveis damnos que podem sobrevir a mesma ilha; e que elle tem a sua raíz nas mal reguladas vendimas, por serem muitas feitas antes do tempo; fica evidentemente manifesto que este objecto hé digno de mais seria reflexão; e que o unico meio de ocorrer aos gravíssimos perjuizos que daqui rezultão tanto aos suplicantes senhorios dos predios, e comerciantes desta ilha; como a geral, e particular utilidade della, e bem da Real Fazenda hé por huma vez cortar esta pessima raiz; visto que as repetidas providencias que em diferentes tepos, eu, e meus perdecessores temos dado não tem sido bastantes athe agora para cohibir a desinfreada desordem das irregulares vendimas.

E para fazer hum mal de tão terríveis concequências; concervar, e ainda augmentar quando couber no possível a geral reputação dos vinhos desta ilha em cujo único ramo de comércio conciste a sua temporal felicidade; tenho deliberado o seguinte:

1. Que em nenhuma das freguesias desta ilha se possa vendimar, sem expressa licença por escripto deste governo, antes dos dias que vão indicados na relação que será com esta assignada pello secretário do mesmo governo.
2. Que não obstante chegar o tempo permitido, e indicado na mesma relação para poderem principiar as vendimas // nas diferentes freguesias; nem por isso fica a arbitrio de cada hum dos lavradores, o poderem principiar a sua sem que primeiro o participe ao inspector geral da agricultura do distrito a que pertencer; ou a quem elle em seu lugar puzer para esse fim, nas partes distantes da sua rezidencia; e obter licença delle por escripto.
3. Que os mesmos inspectores geraes, ou quem suas vezes fizer, não concedão licença para vendimar a pessoa alguma, sem que primeiro elle vá, ou mande hum confidente inteligente, examinar o estado das uvas que se pretendem vendimar; e achando-as em termos próprios de vendimar, lhe conceda por escripto, ou lha negue quando não estejão capazes.
4. Que haja o possível cuidado, e vigilância, para que nos lagares se faça a devida e necessária escolha, para cujo fim, não sendo bastantes os inspectores menores que se achão feitos para a agricultura; o mesmo inspector geral nomeará as pessoas que bem bastarem e que com zelo do bem público saibão desempenhar esta incumbência

5. Que por ser a malvasia a uva que mais custa a madurar; nas freguesias onde a houver, não a possam vendimar antes do dia primeiro de Outubro na forma expressada nos paragrafos acima.

6. Que qualquer lavrador que se atreva a vendimar sem a referida licença, fique por esse facto incurço nas penas de prizão, e de perdimento das // uvas que tiver vendimado, e vinho que dellas tiver feito; em que o mesmo inspector geral mandará fazer aprehensão, e para vender; e posto em seguro depozito o produto me dará parte logo para lhe dar a applicação que for mais util em beneffcio público, e castigar ao transgressor desta providência, como mais merecer, conforme as circunstâncias ocurrentes.

7. Que no cazo em que alguns lavradores em razão dos citos das suas vinhas, ou por outra qualquer couza, que agora não oucorra tenhão justa precizão de vendimarem antes dos dias signalados na mesma relacção; possão recorrer a este governo alegando a justa razão porque pretendem vendimar antes do indicado tempo; para que informado o mesmo governo da verdade, lhes conceda, ou negue a ditta lecença, conforme a pedir a necessidade, e a razão.

8. Que para evitar o trabalho, e confuzão que cauzão as multiplicadas ordens sobre o mesmo assumpto; fique esta servindo de regra geral, e regimento para todos os anos se observar indefectivelmente enquanto não houver outras em contrário, dadas por mim ou por meus sucessores no governo.

9. Que para este regimemo ter a sua inteira observância, e de ninguém ser ignorado; cada hum dos inspectores geraes da agrieultura a quem elle for remetido o mande publicar todos os annos pello mez de Agosto em todas as freguesias do seu distrito, junto com a relação // que o acompanha; e faz parte delle; da qual tirará cópias por elle asignadas, e as mandará fixar nas portas das igrejas; ou lugares mais publicos das mesmas freguesias: para que assim xegue a noticia de todos e ninguem possa alegar ignorancia.

10. Que toda a pessoa de qualquer graduação que seja, a quem for encarregada a execução de todos, ou alguns dos referidos, pontos, e não desempenhar a sua incumbência com a mais escrupulosa exactidão; ou infringir de qualquer modo o que nelles vai disposto ou finalmente omitir qualquer outra diligencia que pareça necessária para se conceguir o fim proposto, de restaurar a decadente reputação dos vinhos desta ilha, em que conciste todo o comércio, e subcistencia della, será sem a menor condessendencia asperissimamente castigado, como inimigo do estado; e membro inutil da sociedade politica.

E porque hé para esperar do zello, e amor patriotico de V. M. que cooperará comigo para tão interessante: com as mais significantes recomendaçoens lhe ordeno que pelo que pertence a todas as freguesias do seu distrito faça observar o dito regimento em toda a sua extensão e da mesma sorte que nella se contem; não omitindo diligencia, ou providencia alguma tendente ao fim que nele se pertende conceguir, nem decimulando de nenhuma sorte // a menor transgressão do que nele vai disposto; e zellando cuidadozamente sobre a enteira observancia, tanto do mesmo regimento como das mais ordens respectivas; porque do contrario me sera V. M. responsável sobre a sua mesma honra. Fortaleza de S. Lourenço 12 d'Agosto de 1785. Dom Diogo Pereira Forjaz Coutinho. Senhor Sargento Mor commandante do distrito do Funchal, Francisco Roque d'Albuquerque.

E não se contém mais no referido regimento Leão Pedro Pestana o registou.

Doc. nº. 10

1784/Setembro/4, Funchal. Regimento das vindimas

ARM, Governo Civil, nº 70, fl. 28V./29V.

Registo da ordem digo da Providência que da Sua Excelência sobre as vendimas serem como deve bem feitas deixando sazonar as uvas, serem bem escolhidas nos lagares etc.

Por me aver chegado a notícia qua há alguns culonos na costa do sul que por costumarem vender a bica o vinho que lhes pertence das fazendas que colonizão, senão interessão em que seja bom; pois o que só pretendem hé que seja muito; por cujo motivo não esperão que as uvas estejão perfeitamente maduras para as vendimarem; de que rezulta gravíssimos perjuízos; não só aos senhorios das propriedades; mas também ao comércio, a Fazenda Real, e a reputação dos mesmos vinhos desta ilha: e porque também me consta que há alguns capitaens mores e commandantes de Districtos, que esquecidos da sua obrigação, e das ordens que lhe tem sido remetidas a este respeito, como inspectores geraes, que são da agricultura, não tratão de cohibir, e de castigar como deviam tão prejudicial desordem; cuja omissão lhe estranharia agora mais severamente senão esperasse, que esta moderada advertência lhes servirá de estímulo para daqui em diante mostrarem o eficaz e verdadeiro zello, que devem ter em hum objecto de tanta importância; não decimulando a pessoa alguma a transgressão das sobreditas ordens, como athe agora tem succedido e actualmente succde; pois me consta, outrosim, que já neste anno alguns // dos sobredittos colonos tem começado, e outros concluído impunemente a sua vindima. E para que não continue hum abuzo de tam damnoza consequencia novamente ordeno com as mais significantes recomendaçoens a todos os inspectores gerais da costa do sul, não concintão que pessoa alguma vendimem sem licença sua sub pena de prizão e de perdimento daquella parte do vinho que lhe tocar, produzido das uvas que tivorem vindimado sem a preditta licença; em cujo vinho mandará o mesmo inspector fazer aprehensão, e o mandará vender-se pondo-se em depozito o seu produto, que se applicará por ordem deste governo para as obras publicas de que houver mais necessidade no respectivo distrito; E para que a sobreditta licença seja dada em tempo opportuno mandarão os mesmos inspectores geraes examinar o estado em que se acharão as uvas pelos inspectores menores, nomearão para esse efeito as pessoas que julgarem precizas e conhecerem capazes de desempenharem bem essa incumbencia ficando os mesmos inspectores geraes advertidos de que me serão responsáveis por qualquer omissão ou falta que houver na observância desta ordem, e para que lhes chegue a notícia, determino que desta se remeta a todos // copia assignada pelo secretário do governo; a qual sem perda de tempo elles farão publicar em todo o seu distrito; ficando o original na secretaria para a todo o tempo constar. Carvalhal 4 de Setembro de 1784, João Marquez Caldeira, e Campoz Secretario do Governo a fiz escrever sobescrevi e assignei: João Marques Caldeira e Campos.

E he quanto se contem na referida ordem. Leão Pedro Pestana a registou.

Obs.: Cargo de inspectores de agricultura criado por ordem de 14 de Maio 1779 (fs. 1 - V.) com lista deles a cada freguesia (fls 2 - 9V).

Doc. nº. 11

1785/Agosto/16, Funchal. Regimento regulador das vindimas e circulação do vinho.

ARM, Governo Civil, nº 70, fls. 33V./35V.

Registo do bando com que este governo ocorre a incompetente cultura, irregulares vindimas, e perjudiciaes lotaçoens de vinhos que alguns fazem nesta ilha.

Dom Diogo Pereira Forjaz Coutinho, Commendador na ordem de Christo do Concelho de S. M., governador e capitão general da ilha da Madeira, alcaide mor de suas fortalezas, superintendente em ambas as capitanias de guerra, Presidente da Junta da Real Fazenda, e Regedor das Justissas neste Estado etc[4]. A todos os habuantes desta ilha faço saber: Que reflexionando seriamente sobre os acontecimentos que rezultarão das ordens que em dattas de 12 de Agosto[5], e 13 de Abril de Septembro[6] do anno proximo passado de 1785, fez expedir a todos os districtos desta ilha, com o projecto de regular e perjudicial adulteração dos vinhos, com que se vai arruinando o credito do comercio e sencivelmente perdendo a antiga, e bem merecida reputação dos vinhos della; //vim em conhecimento dos muitos inconvenientes que obstão para por aquelle meio se chegar a conceguir o fim que servio de objecto as duas referidas ordens: Em rezulta dos conhecimentos que adquiri, por meio de maduras reflexões, e pendentes pareceres de pessoas cordattas, e zelozas do bem publico, me tenho deliberado a dar as mais eficazes providencias para se fazer cessar hum mal de consequencias tão terriveis; que tendem não menos que a destruhição da boa fé, e credito do comercio desta ilha, quando não se deva recear o irreparavel damno da ruina total della.

E porque o trabalho deste plano pede dilatado tempo; e não hé justo que entretanto se conservem em seo vigor aquellas referidas ordens de 12 de Agosto, e 13 de Septembro de 1785, por não esperar dellas o efeito que julguei que ellas produzissem quando as fiz publicar; me tenho também deliberado a enteiramente revogallas, como pelo presente o fasso; estabelecendo em seo lugar, e porem quanto não dou mais amplas providencias as seguintes:

Quanto a Agricultura.

1. Que daqui em diante, toda a pessoa, que comprar vinho nos lagares, ou adegas das freguesias do norte, seja obrigado a encascallo na mesma freguesia em que o comprar e a concervallo nella assim encascado athe Janeiro se antes disso não houver negociante que o compre e o mande a tirar por sua conta.

2. No cazo de não aver comprador ao mesmo vinho// athe Janeiro o poderá então seu dono conduzir para a cidade nos mesmos cascos em que o tiver; mas sempre debaixo de uma guia em qne se declare a quantidade de vinho encascado.

3. Que a sobreditta guia será passada pello juiz do lugar em que o ditto vinho se embarcar para a cidade, e onde o não houver pello commandante do destrito.

4. Que a mesma guia assim passada será pello arraiz do barco entregue ao escrivam da camara da cidade para que se observe as posturas anteriores da mesma camara respectivas ao mesmo vinho.

---

[4] Em nota à margem: As cartas que acompanhão este bando estão registadas no livro 6 das cartas de fl. 164 em diante.

[5] Está a fl. 29 V. deste livro.

[6] Está a fl. 33 V. deste livro

5. Que debaixo das mesmas clauzulas ficam comprehendidos os vinhos das freguesias da Ponta do Sol, Calheta, Arco, e Estreito da Calheta.

6. Que fica absolutamente prohibida a introdução dos vinhos das dittas freguesias na de Santo Antonio, S. Roque, Cama de Lobbos, Estreito, Campanário e Ribeira Brava, sob pena de serem rigorosamente castigados os introdutores.

7. Que como muitos dos que practicam as referidas fraudes costumão para mais as encobrir fazer transportar os dittos vinhos em borrachos e barris de noite por terra: ordeno por serviço de Sua Majestade a todos os officiaes de guerra, e de justissa que tenhão, a maior vigilancia, e fação o mais exacto exame sobre esta materia; e constando-lhe que se executa o sobreditto; fação prendor não só os compradores do mencionado // vinho mas também os homens que o carregarem, o que practicarão, tanto achando-os no mesmo acto, como no cazo de se averiguar concerteza, que elles depois da publicação desta ordem a tem transgredido: E porque a este respeito darei mais amplas providencias para o que prezentemente não há oportunidade: ordeno que esta fique servindo interinamente em quanto não determino o methodo geral que se deverá seguir para no modo mais possivel acautelar as referidas fraudes. Nesta conformidade para Vossa Mercê observar em todo o seu distrito o que pella prezente determino; e para que ninguem o ignore a fará publicar nas freguesias que lhe respeitão. Deos guarde a Vossa mercê. Quinta de S. Caetano 13 de Setembro de 1785.

D. Diogo Pereira Forjaz Coutinho. Senhor Capitam mor do Districto de Cama de Lobos Antonio Pereira Correia Hernandez e Camara Senhor Capitam Comandante do districto de Campanario

Antonio Leandro de Camara Leme

Senhor Sargento mor commandante do districto de Ribeira Brava

Antonio Betencourt Heredia[7]

Senhor capitam mor do districto da Ponta de Sol Antonio de Carvalhal Esmeraldo Alencastre

Senhor Capitão mor do districto da Magdalena Nuno de Freitas da Silva

Senhor Sargento mor do districto da Calheta Manuel Pestana Doria e Azevedo

Senhor capitam mor do districto do Porto Moniz Leandro João // Perestrello da Camara

Senhor capitam mor do districto de S. Vicente José Figueira da Silva

E hé quanto se contem na referida ordem Leão Pedro Pestana a registou

[7] A margem: Em termos identicos forão mais 6 para o districto do Funchal, Caniço, Santa Cruz, Maxico, Ponta Delgada e Porto da Cruz.

Doc. nº. 12

1785/Setembro/13, Funchal. Regimento regulamentador do movimento interno do vinho.

ARM, Governo Civil, nº 70, fls. 35V./35V.

Registo da Ordem que S. Exa. dirigio aos capitans mores sargentos mores e commandantes abaixo mencionados sobre a prohibição das entradas dos vinhos das freguesias nella declaradas, em outras também na mesma mencionadas[8].

Estando plenamente informado que a decadência em que a annos se acha a reputação dos vinhos desta ilha não hé somente originada de se fazerem as vendimas sem a devida regularidade; e com antecipação ao próprio tempo de estarem as uvas sazonadas mas também procede das fraudes que costumão uzar algumas pessoas que por huma particular, ainda que aparente utilidade sacrificão o público interessado seu proprio paiz, introduzindo nas freguesias aonde os vinhos dellas são bem reputados, outros de diferentes freguesias, e de inferior qualidade para assim fazerem mais avultada a sua partida e assim a venderem touda como vinho superior, e daquella freguesia, onde decimulada e clandestinamente a tem introduzido, fazendo-lhe algum concerto e mistura com que a primeira vista se equivoca com o bom // vinho daquella freguesia que tem boa reputação digo melhor reputação, seguindo-se deste engano que o negoziante, que o compra para embarcar, não lhe faz o benefício, e concerto que lhe faria se soubesse de cuja freguesia elle hera, por cuja razão o ditto vinho, ou se lhe arruina no armazem, ou se acaso se conserva bom athe o tempo de embarque abate de tal sorte na viagem, que quando chega ao porto do seu destino ja se manifesta ser de inferior qualidade: E como pelo que respeita as vendimas tenho dado as providencias que julguei precizar para se fazerem com mais regularidade, não devo deixar de ocurrer tambem com a possível providencia para evitar que continuem as sobredittas fraudes sendo ellas as que sem duvida tem ocorrido em grande parte para se houver diminuido aquella antiga e bem merecida reputação de vinho da Madeira, em cujo genero conciste todo o comercio, concervação desta ilha, o que com maior desvello dezejo, e devo promover, em tudo o que for de sua maior felicidade e estabelecimento.

Pelo que determino o seguinte.

1. Que daqui em diante toda a pessoa que comprar vinho nos lagares, ou adegas das freguesias do norte, seja obrigado a encascallo na mesma freguesia em que o comprar e a concervallo nela assim encascado athe Janeiro se antes disso não houver negociante que o compre, e o mande tirar por sua conta.
2. No caso de não haver comprador ao mesmo vinho // athe Janeiro o podera então seu dono conduzir para a cidade nos mesmos cascos em que o tiver; mas sempre debaixo de huma guia em que se declare a quantidade de vinho encascado.
3. Que a sobreditta guia será passada pello juíz do lugar em que o ditto vinho se embarcar para a cidade, e onde o não houver pello commandante do districto.
4. Que a mesma guia assim passada será pello arraiz do barco entregue ao escrivam da Camara da cidade para que se observe as posturas da mesma camara respectivas do mesmo vinho.
5. Que debaixo das mesmas clauzulas ficão comprehendidos os vinhos das freguesias da Ponta do Sol, Calheta, Arco, e Estreito da Calheta.

[8] À margem: sobre esta ordem dirigio S. Exa, huma carta a Camara que se acha registada a fl. 53 do L. 6. das cartas.

6. Que fica absolutamente prohibida a introdução dos vinhos das dittas freguesias na de Santo António, S. Roque, Cama de Lobbos, Estreito, Campanário e Ribeira Brava, sob pena de serem rigorosamente castigados os introdutores.

7. Que como muitos dos que praticão as referidas fraudes costumão para mais a encobrir fazer transportar os dittos vinhos em borrachos e em barris de noite por terra; ordeno por serviço de S. Magestade a todos os officiaes de guerra, e de justissa que tenhão, a maior vigilancia, e fação o maior exacto exame sobre esta materia; e constando-lhe que se executa o sobreditto; fação prender não só os compradores do mencionado vinho //; mas também os homens que o carregarem, o que practicarão, tanto achando-os no mesmo acto como no cazo de se averiguar com certeza, que elles depois da publicação desta ordem a tem transgredido: E porque a este respeito darei mais amplas providencias para o que prezentemente não há oportunidade: ordeno que esta fique servindo inteiramente enquanto não determino o methodo geral que se devera seguir para no modo possivel acautelar as referidas fraudes.

Nesta conformidade para V. Mercê observar em todo o seu distrito o que pela prezente determino; e para que ninguem a ignore a fará publicar nas freguesias, que lhe respeitão. Deos guarde a Vossa Mercê.

Quinta de S. Caetano 13 de Setembro de 1785. D. Diogo Pereira Fogaz Coutinho. Senhor Capitam mor do districto de Cama de Lobos Antonio Pereira Corea Henriquez Camara Senhor Capitam Comandante do distrito de Ribeira Brava Antonio Betencourt Heredia[9].

Senhor Capitam mor do districto de Ponta do Sol. Antonio de Carvalhal Esmeraldo Alencastre.

Senhor Capitão mor do districto da Magdalena Nuno de Freitas da Silva.

Senhor Sargento mor do districto da Calheta Manuel Pestana Doria e Azevedo.

Senhor Capitam mor do districto de Porto Moniz Leandro João Perestrello da Camara.

Senhor capitão do districto de São Vicente José Figueiroa da Silva.

E hé quanto se contem na referida ordem Leão Pedro Pestana a registou.

Registo de relaçam de que o regimento supra faz menção

Ordena o Ilustrissimo Excelentissimo Senhor Governador, e capitão general deste Estado que em nenhuma das freguesias abaixo mencionadas, se possão principiar as vendimas antes dos dias que lhes são indicados, sem expressa licença por escripto do mesmo Ilustrissimo e Excelentissimo Senhor pena de prizão, e de perdimento da parte do vinho, que pertencer ao inspector desta ordem produzido das uvas que se vendimarem antes do indicado tempo, ou sem a referida licença.

Não poderão principiar a vendimar antes do dia 8 de Septembro as freguesias seguintes: Cama de Lobos, São Martinho, São Pedro, Nossa Senhora do Calhao, São Gonçalo.

Não poderão começar a vendimar antes do dia 15 de Septembro as freguesias seguintes //: Santo António, São Roque, Santa Luzia, Caniço, Santa Cruz, Campanario, Ribeira Brava, Atabua, Ponta do Sol, Magdalena, Arco da Calheta, Calheta, Estreito da Calheta, Jardim do Mar, Paul, Fajã da Ovelha, Ponta do Pargo, Canhas.

Não poderão principiar a vendimar antes do dia 20 de Setembro as seguintes freguesias: Monte, Camaeha, Gaula, Agoa de Pena, Serra de Agoa, Porto Moniz, Ribeira da Janela, Seixal, Ponta Delgada, Arco de S. Jorge, Faial, Porto da Cruz.

Não se poderão principiar as vendimas antes do dia 25 de Setembro as freguesias seguintes: Estreito de Cama de Lobos, Maxico, Santa Anna.

[9] À margem: Em termos identicos forão mais 6 para o districto do Funchal, Caniço, Santa Cruz, Maxico, Ponta Delgada, e Porto da Cruz.

Não se poderá principiar a vendimar na freguesia de São Vicente antes do dia 1 de Outubro, e antes do referido dia se não principiara a vendimar em toda a ilha Malvazia alguma; por ser este // vidonho o que mais custa a sazonar.

No cazo porem de que alguns lavradores, em razão dos citos, tenham justa razão para vendimarem antes dos dias que ficão assignalados; poderão recorrer a S. Exa, para que informado das razoens ocurrentes lhes defira como por justissa.

Quando chegar o tempo acima permitido para poderem principiar as vendimas nas respectivas freguesias, devem os lavradores fazer saber ao inspector geral do seu distrito, ou a quem elle nomear para este fim, quando pertendem vendimar; para que indo elle, ou mandando examinar o estado de suas uvas, lhe gonçeda licença por escripto; sem a qual não poderão dar principio à vendima, debaixo das penas já uminadas.

Concedida que seja a referida licença, e beneplacito do respectivo senhorio, podem os lavradores que obtiverem principiar livremente as suas vendimas, debaixo das condiçoens de que nos lugares se faça escrupulozamente a escolha necessaria das uvas não sazonadas para cujo fim tem o mesmo Exmo Senhor general dado as necessarias ordens aos capitaes mores, sargentos mores, e mais commandantes dos distritos, para que irremessivelmente procedão na conformidade dellas contra os transgressores do que acima fica disposto. E para que ninguem possa alegar ignorancia manda publicar// esta em todas as freguesias desta ilha. Fortaleza de São Lourenço 12 de Agosto de 1785. João Marquez Caldeira e Campos secretario do governo..

E hé quanto se contem na referida relação Leão Pedro Pestana a registou.

Doc. nº. 13

1786/Agosto/16, Funchal. Bando sobre as vindimas e lotações dos vinhos

ARM, GC, nº 70, fls. 35V./43V.

Registo do Bando com que este governo ocorre à incompetente cultura, irregulares vendimas, e prejudiciaes lotaçoens de vinhos que alguns fazem nesta ilha.

Dom Diogo Pereira Forjaz Coutinho, commendador da Ordem de Christo, do concelho de S. M., governador e capitão general da ilha da Madeira, alcaide mor de suas fortalezas, superintendente em ambas as capitanias de guerra, Presidente da Junta da Real Fazenda, e Regedor das Justissas neste estado etc[10].

A todos os habitantes desta ilha faço saber: Que reflexionando seriamente sobre os acontecimentos que rezultarão das ordens que em dattas de 12 de Agosto[11], e 13 de Septembro[12] do anno proximo passado de 1785 fiz expedir a todos os districtos desta ilha, com o projecto de regular as desordenadas vendimas, e impedir a prejudicial adulteração dos vinhos, com que se vai arruinando o credito do comercio e sencivelmente perdendo a antiga, e bem merecida reputação dos vinhos della; // Vim em conhecimento claro dos muitos inconvenientes que obstão para por aquelle meio se chegar a conceguir o fim que servio de objecto às duas referidas ordens: Em rezulta(do) dos conhecimentos que adquiri, por meio de maduras reflexoens, e prudentes pareceres de pessoas cordattas e zelozas do bem publico, me tenho deliberado a dar as mais eficazes providencias para fazer cessar hum mal de concequencias tão terríveis; que tendem não menos que a destruição da boa fé, e credito do comercio desta ilha, quando não se deva recear o irreparavel damno da ruina total della.

E porque o trabalho deste plano pede dilatado tempo; e não hé justo que entretanto se concervem em seo vigor aquellas referidas ordens de 12 de Agosto, e 13 de Septembro de 1785, por não esperar dellas o effeito que julguei que ellas produzissem quando as fiz publicar; me tenho também deliberado a enteiramente revogallas, como pelo prezente o fasso, estabelecendo em seo lugar, por emquanto não dou mais amplas providencias, as seguintes:

Quanto à Agricultura

1. Todo aquelle lavrador / seja colono, ou proprietario / que por qualquer modo faltar aos ordinarios, e precizar trabalhos das fazendas que tiver a seo cargo cultivar: ou seja descuidando-se nas cavas: ou omitindo // as encanas; ou regulando-se mal e incompetentemente nas podas, esfolhas, vendimas, e escolhas; ou preterindo o diantamento das plantadas, enxertos, e mergulhias, tendo possibilidades para isso; ou finalmente faltando de qualquer sorte que seja, no proprio, competente tempo como aquelle trabalho e beneficio que lhe seja adstrito, e compatível; ou quando o fassa seja de modo que não convem: será irremissivelmente castigado com prizão proporcionada à negligencia que tiver, ou perjuizo que cauza, logo que por qualquer modo se verifique

10 À margem: as cartas que acompanharão este bando estão registadas no livro 6 das cartas de fl. 164 em diante.
11 À margem: está a fl. 29V. deste livro.
12 À margem: está a fl. 33V. deste livro.

na Minha prezença que algum tem faltado a qualquer destes essenssialismos pontos da sua obrigação.

2. Para que os inspectores geraes da Agricultura não ignorem quais são seos districtos os lavradores negligentes; inquirirão frequentemente de cada hum dos seos inspectores menores se nas terras de sua particular inspecção há algum ou alguns lavradores que esquecidos dos seos deveres, e do que são obrigados asi mesmos, a seos sucessores, e a sua Patria; deixão de applicar toda a sua industria, todas as suas forças e cuidados para conservar, e augmentar quanto lhes for possivel a cultura e beneficio das terras que estão a sua vigilancia. E logo que por conhecimento proprios, ou por informaçoens particulares lhe constar com certeza que algum lavrador do seo districto deixou de fazer o que hé perciso para a boa cultura, e amanho das suas terras em tempo proprio; mande oportunamente avizar com pena // de prizão irremissivel, para que fassa a terra, vinha, ou outras plantas o beneficio que deve: E quando assim o não cumpra dentro de tempo competente e habil; o mesmo inspector geral mandará formar hum summario de cinco, ou mais testemunhas que saibão depôr do facto, na forma que se exporá nos paragrafos 11 e 12 deste bando; para que remetendo-o a minha prezença, com a competente parte, eu castigue ao delinquente conforme mereê, além de o fazer pagar as custas do summario.

3. A principal e mais precisa obrigação de cada um dos inspectores menores, hé promptamente denunciar ao inspector geral do seo districto (que sempre deve ser o commandante delle) de todos os lavradores que nas suas particulares imspecçoens forem por qualquer modo omissos na cultura e beneffcio das suas respectivas terras; para proceder com elles na forma acima ditta. E quando o mesmo inspector geral chegue a conhecer que alguns dos seus inspectores menores se descuidão deste essenciallissimo ponto da sua maior; e que encobrem, dissimulão ou não denuncião a tempo proprio as negligencias dos lavradores omissos, ou transgressões deste bando, e mais ordens tendentes a Agricultura que se mandem observar; os castigará asperamente conforme entender pela primeira vez; mas pela segunda irremissivelmente os expulsará de inspectores // para nunca mais servirem de previlegios algum quaisquer que elles sejão, ainda adquiridos por outro algum titulo civil, ou militar que tenhão obtido do governo; nomeando em seus lugares outros habeis que tenham honra e zello do bem publico; os quaes sempre serão escolhidos entre os lavradores mais cuidadosos de cultura das suas terras, a quem o mesmo inspector geral passará sua nomeação por escrito, para com elle gozar os privilegios que lhes tenho concedido pela minha provizão geral de 2 de Janeiro de 1783[13]

Quanto às vendimas

4. De hoje em diante fica privativamente pertencendo só aos proprietários das fazendas que encubarem os seos vinhos, o regularem os dias das vendimas nas suas respectivas propriedades; sem que sobre este ponto tenhão os inspectores da agricultura outra alguma intendencia mais do que o que se declarará nos paragrafos 6 e 7. E para evitar a desordem que se tem introduzido neste ponto; Mando que nenhum colono ouse vendimar a propriedade que cultiva sem que o primeiro obtenha licença por escripto do seo respectivo senhorio ou do feitor que fizer suas vezes; pena de que vendimando sem que primeiro tenha em seo poder o ditto escripto de licença, ficará incurso na pena // nominada na ordenação do L. 4. H 45 paragrafo 4 contra os que, levantão pao das eiras sem a assistencia dos respectivos senhorios, ou quem suas vezes fizer; por ser para este cazo a ley mais terminante e adaptavel.

5. Todo o colono que se atrever a vendimar antes de ter em seo poder o ditto escripto assignado pelo senhorio da fazenda, ou quem suas vezes fizer, será incurso na penas da já citada ley; que hé fazer estimar a producção da vinha por dois ou tres homens bons juramentados; e do que estimarem que ella poderia dar pagará em dobro para o senhorio a parte que lhe havia de corresponder. Mas esta pena só se executará

[13] À margem: está a fl. 22V. deste livro.

despois do mesmo senhorio ter verificado na minha prezença que a vendima se fez sem sua licença; e o respectivo colono não poder provar o contrario.

6. Sucedendo porem (como me consta que tem succedido muitas vezes) que estando as uvas em proprio estado de vendima, há senhorios, e feitores que mudos aos clamores da consciencia, por particulares caprixos, estimão em pouco o seo prejuizo só afim de o causarem aos colonos; e por isso lhes negam a licença quando lhe vão pedir; fazendo-se a si hum mal que vem a deteriorar a terceiro em que tambem tem parte o publico: Para obviar numa tal desordem; Mando; Que quando assim succeder, o colono possa ao senhorio, ou a quem fizer suas vezes, a referida licença perante duas // testemunhas; e quando se lhe negue, pode suprir esta falta levando as mesmas testemunhas perante o respectivo inspector geral de Agricultura; a quem ordeno que todas as vezes que semelhantes licenças se lhe mererecrem as admita; mandando examinar por pessoa inteligente e de consciencia o estado das uvas que se pretendem vendimar; e achando que haverá perjuízo na demora; fará lavrar um termo em que todo o referido se declare asignado por elle, pela pessoa, ou pessoas que fizerão o exame, pelo colono queixozo, e as duas testemunhas que levou (cujo termo deve o mesmo inspector geral guardar em seo poder) assim, feito passe licença por escripto ao colono que por tal forma se tiver legitimado: E este com a referida licença em seo poder, pode livremente vendimar, fazer, e partir o vinho perante duas testemunhas em sospeita; sem que por isso se siga ao referido colono pena alguma; por assim se achar determinado na já citada ordenação pelo que respeita ao pão das eiras.

7. Como pelo paragrafo 4. deste bando fica unicamente pretencendo dos senhorios das fazendas que encubão o proprio vinho o destinarem os dias em que elles se devem vendimar, com a lemitação prescripta no paragrafo 6. Para que se possão vendimar todas as outras fazendas, cujo vinho por qualquer cauza que seja houver de se// vender à bica, ou ainda somente a parte que respeitar ao mesmo senhorio; só ao inspector geral do districto, ou quem suas vezes fizer, hé que pertence dar a respectiva licença: em cujo caso hé o colono obrigado a pedir ao inspector geral ou a quem estiver em seo lugar na comandança do districto, a licença que no paragrafo 4. deste bando se manda pedir ao senhorio; mas nem por isso ficão dispensados de participar ao mesmo senhorio ou seo feitor, para que querendo, vão ou mandem assistir a ella.

Nota bem: Neste paragrafo são comprehendidas as vendimas de todas as fazendas cujos vinhos dos senhorios se distribuem à bica; ou seja porque os tenhão vendidos, ou logo ali os vendão; ou porque judicialmente tenham sido aprehendidos e hão-de ser recebidos em mosto pelos respectivos rematadores: Em huma palavra comprehendem-se todas as vendimas das fazendas cujos senhorios não encasecão os vinhos dellas por sua conta.

8. Quanto aos colonos das fazendas comprehendidas no paragrafo precedente (ou ainda os proprietários sendo lavradores dellas) pedirem ao respectivo inspector geral de Agricultura licença para vendimar, na conformidade do que fica exposto; o mesmo inspector não a concederá sem que primeiro esteja certificado de que as uvas estão em proprio estado de vendima; e em tal cazo lhe passará por escripto; e mandará hum // dos seos inspectores menores assistir á vendima para que a escolha seja feita na ultima extracção. E o mesmo inspector geral arbitará por escripto ao pé da mesma licença; a quantidade de vinho em mosto que deve recober o dito inspector menor por sua assistencia, para lhe ser pago no mesmo lagar, logo depois de dizimado o vinho bom que se fizer. Bem entendido que este pagamento, ou o seo competente valor, deve de sahir com igualdade tanto do senhorio como do colono.

9. Todo o lavrador qualquer que seja he obrigado no acto da vendima a practicar a mais rigoroza escolha separando as uvas menos boas das melhores; para que as da escolha se espremão, encubem, ou vendão à bica separadamente. Se assim não se fizer, e no inspector geral do districto comtar por qualquer modo que algum lavrador deixou de ordenar e pôe toda a cautella para que na vendima que fez, ou, à(...) que ajudou, ou assistio, não se practicasse a escolha mais exacta; e que o vinho desta não se encubasse, ou vendesse separadamente, e com declaração de que hé da escolha, procederá na forma que no paragrafo 2. se tem indicado.

10. Para acautelar quanto cabe no possível este tão essencial requizito das mais escropulozas escolhas, e cooperar para que ninguem as omitte //: Ordeno que qualquer pessoa que por qualquer titulo for prezente a alguma vendima, não permita que nella deixe de se fazer a mais escrupuloza escolha; pena de que quando sobre esta materia se chegue a fazer indagação, não só ficarão culpados, e serão punidos os respectivos colonos, e senhorios das fazendas que não ordenarão e, obrigarão a que exactamente se fizessem as referidas escolhas; mas também proporcionalmente todos aquelles que ajudarão a vendimar e não as fizerão; e os que poor qualquer modo assistirão a vendima, e não denunciarão ao inspector geral qne ella se fez sem se practicar a rigoroza escolha que devera ser.

11. Quando algum dos que presenciarão que em alguma vendima não se fez a mais escrupuloza escolha, e movido do zello do bem comum, ou de temor da pena que lhe pode rezultar, por denunciar do que sobre isto souber ao inspector geral da agricultura do respectivo districto, ou quem nas vezes fizer; ordeno que este lhe tome em segredo a sua denuncia, mandando chamar perante si o escrivão que se achar mais prompto; e encarregando-lhe o mesmo segredo, tome o depoimento do denunciante (deferindo-lhe sempre juramento com a clauzula geral de que não dá aquella denuncia em ódio, ou vingança de ninguém) declarando os nomes das testemunhas que apontar; para que sendo inquiridas sobre o assunto // da mesma, se formalize hum summario de cinco ou mais testemunhas como fica ditto no paragrafo 2. e em a vista delle possa proceder contra os culpados com as penas proporcionadas ao delito que tiverem cometido.

12. Em todos os cazos de denuncias, que por virtude deste bando se devem fazer ao inspector geral de agricultura, não poderá elle deixallas de admitir debaixo de nenhum pretexto qualquer que elle seja; nem da mesma sorte deixar de guardar sobre ella o mais inviolavel segredo, e semelhantemente o escrivão que for perante elle; pena de que verificandosse por qualquer modo na minha prezença (o que não hé de esperar) procedimento contrário; haverei por inimigo do Estado, e infiel à sua Patria aquelle que for comprehendido no delicto de declarar, ou dar indicios de quem foi o denunciante: antes contrariamente segurarão ao mesmo denunciante com suas palavras de houra que no cazo de se verificar a sua denuncia, nunca se declarará o seo nome, e receberá em premio, debaixo do mesmo segredo, a terça parte da condemnação pecuniaria que sempre, e em todos os cazos se imporá aos que se acharem seos; não só para que nunca fique sem premio o mesmo denunciante; mas para haver de onde saião as custas de escrivão, e satisfação das mais despezas que forem necessarias.

Quanto às falsificações, e adulteraçoens dos vinhos

13. Por quanto me consta que os vinhos produzidos em quintaes desta cidade, villas, e lugares, se costumão clandestinamente introduzir nos campos circunvizinhos; ou para os misturarem com os vinhos deiles, ou para que os compradores se persuadão que são ali produzidos, e por taes os paguem: Que semelhantemente, e para o mesmo dolozo fim, se introduzem vinhos da costa norte em algumas freguesias da do sul: E que com o mesmo intento muitas pessoas comprão vinhos em mosto nos altos das freguesias de toda a costa do sul, e os fazem, e vem fazer cozer para as freguesias mais perto do mar, afim de o lotarem com vinhos de melhores postos, ou de os inculcarem por vinhos produzidos nelles, como por exemplo: Algum da freguesia de S. Martinho que vão comprar vinhos aos citios altos das freguesias de Santo Antonio e S. Roque onde chamão os Arqueiros, e os conduzem de meias freguesias abaixo para os venderem como de melhores postos: os da freguesia de Cama de Lobbos que vão comprar aos mais altos da freguesia do Estreito, e Garachico: os do Campanário e Ribeira Brava à freguesia da Serra d'Agua, que hé vinho bastantemente inferior: os da mesma Ribeira Brava, que além do referido vão comprar vinhos dos altos das freguesias da Atabua, e Ponta do Sol: os da Ponta do Sol e Magdalena vão comprar à freguesia dos Canhas; e assim de outras freguesias etc. tudo com o fim sinistro de enganar os compradores vendendo-lhe vinho adulterado, e inferior como se fosse puro, e de bons postos:

entendendo para si estes maquinadores de hum interesse sordido, e destruhidores da utilidade publica, que estão dispensados de fallar verdade em quanto tratão de comprar, e vender; como se o engano, e a mentira (sendo em si mesmos como são, intrinsecamente maos) fossem licitos em cazo algum; ou como se os defeitos acultos, e affetados das couzas que se vendem, não fossem obrigados a manifestarem-se ao comprador; ou finalmente como se a boa fé do comercio em que consiste hum dos maiores bens dos estados não fosse em todo o mundo Christão recomendada por todos os direitos.

14. Para acautellar por agora estes enganos, em quanto a respeito delles não dou mais adequadas providencias; sem impedir que cada qual fassa as compras de vinho que quizer (por não ser minha intenção dificultar os lucros que cada hum pode haver licitamente) prohibo a todas as pessoas de qualquer qualidade, e condição que sejão, que não os possão lotar, ou misturar de sorte alguma; ou sejão em mosto ou despois de cozidos; nem os do norte com os do sul; nem os de humas com os de outras freguesias; nem ainda os dos bons, com os de inferiores postos da mesma: antes contrariamente ordeno // aos mesmos encubadores de vinhos, que cozão, e beneficiem os de diferentes qualidades em cascos separados; e quando, os venderem, não ocultem aos compradores os verdadeiros citos onde elles forão produzidos; pois de esta sorte hé que se mantem, e muita a boa fé que deve haver nos contractos, se tranquilizão as consciencias, e se pode restaurar o arruinado credito do comercio desta ilha.

15. Da mesma sorte prohibo a toda a pessoa de qualquer qualidade, e condição que seja, o poder introduzir nos campos da costa sul vinhos, da costa norte antes do mes de Maio; e só dahi em diante o poderão fazer para gastos dos trabalhadores das fazendas, e consumo das tavernas, ficando livre a cada hum fazellos vir por mar para a cidade e villas todas as vezes que quizer.

16. Semelhantemente prohibo, que tanto desta cidade, como das villas, e lugares de toda a ilha, se conduzão vinhos em mosto para os respectivos campos; e só o poderão fazer, sendo cozidos, do mes de Mayo em diante: tudo debaixo da pena de perdimento do mesmo vinho para qualquer pessoa, ou pessoas que delle queirão fazer aprehensão, só pelo mero facto de se conduzir vinho em mosto, ou cozido, da cidade, villas ou lagares para o campo antes de mez de Mayo: E quando ninguem o queira aprehender, pode desse facto denunciar em segredo ao respectivo // inspector geral da Agricultura para se proceder na forma que fica ditto nos paragrafos 11, e 12; e em concequencia se punir o dono do mesmo vinho com o perdimento delle, ou o seo correspondente valor, em que sempre terá o denunciante a terça parte; e os que o conduzirem serão punidos com prizão.

17. Na mesma pena incorrerão todos os que por qualquer modo deixárem de observar exacta, e pontualmente o que fica determinado nos paragrafos 14 e 15 deste Bando: E para que effectivamente se siga aos transgressores delle as que respectivamente lhes são impostas; ordeno a todos em geral, e a cada hum dos habitantes desta ilha em particular que virem ou tiverem noticia certa de que se introduzem vinhos de huhns em outras quaesquer partes se fazem adulteraçoens dos vinhos; ou que os respectivos donos simuladamente inculcão por vinho de huma freguesia o que hé de outra; ou ainda sendo da mesma intentão persuadir que hé de hum posto o vinho que na verdade foi em outro produzido: ou finalmente que por qualquer forma não se observa o que no prezente Bando determino; que denunciem em segredo o que souberem ao // inspector geral da agricultura do districto em que isso suceder: E a elle determino que com o mesmo segredo a tome; e imediatamente proceda no summário na forma determinada nos paragrafos 2, 11 e 12: e logo que elle seja concluhido o remeta a minha prezença com a possivel brevidade; para que achando-se ser a denuncia verdadeira, se mande fazer aprehensão do vinho, e nas pessoas do denunciado, e cumplices; e se aplique ao denunciante a terça parte do vinho de que tiver delatado, ou condenação pecuniaria que se lhes impuzer ficando em perpetuo, e inviolavel, segredo o nome do denunciante.

18. E para que estas prnvidencias tenhão o seu devido effeito, e não sejão ignoradas de ninguem: ordeno que este publique em todas as freguesias desta capital; e delle se remetão exemplares por mim assignados aos inspectores geraes da Agricultura de todos os districtos desta ilha; a quem mando que tambem o fassão publicar as portas

das igrejas de todas as freguesias do seo districto, ao sahir o povo da missa no ultimo domingo ou dia Santo deste mez de Agosto: E delle deixarão tirar todas as copias que quaesquer pessoas lhes pedir para sua instrucção; ficando sempre o original em seo poder, para que o possa publicar todos os anos no ultimo domingo, ou dia Santo // do mez de Agosto, emquanto por este governo não se mandar o contrario.

E para que este tenha o seu devido effeito e cumprimento, e fique em seo enteiro vigor; revogo quaesquer ordens, costumes, ou estillos que até agora tenhão servido ou hajão em contrario: Dado na Quinta dos Reys Magos, sob meu signal e sello de minhas armas, aos 16 dias do mes de Agosto do anno de 1786[14] Agostinho Domingos de Gusmão, ajudante da secretaria do governo o escrevi: João Marquez Caldeira, e Campoz secretario do governo a fez escrever.

D. Diogo Pereira Forjaz Coutinho = lugar do sello =

Bando com que V. Exa. he servido ocorrer aos gravíssimos perjuizos que rezultão ao comercio desta ilha, com a omissão da cultura, irregularidade das vendimas, e falcificaçoens dos vinhos della, na forma que o mesmo se declara. Para V. Exa. ver.

E he quanto se contem no referido bando. Agostinho Domingos de Gusmão o registou.

[14] As cartas que acompanharão este bando estão registadas no livro 6 dellas de fl. 164V. em diante.

Doc. nº. 14

1787/Fevereiro/14, Funchal. Provisão àcerca dos vinhos do Porto Santo

ARM, Governo Civil, nº 529, fls. 72V./74

Registo da provizão que sobre os vinhos da produção da ilha do Porto Santo dirigiu V. Exa ao Inspector Geral da Agricultura e Camara da mesma ilha.

Dom Diogo Pereira Forjaz Coutinho, Comendador na ordem de Cristo do Concelho de S. M., Governador e Capitão General das ilhas da Madeira e Porto Santo, alcaide mor de suas fortalezas, superintendente em ambas as capitanias de guerra, presidente da Real Junta da Fazenda e Regedor das justiças neste Estado, etc. Faço saber ao senado da Camara, e Inspector Geral da Agricultura da ilha do Porto Santo, que algumas representações que me fizerão vários mercadores desta ilha da Madeira, e ainda o senado da Camara da cidade, me moverão a proibir por bando de 16 d'Agosto de 1786, não só // as misturas dos vinhos do norte com os do sul desta mesma ilha da Madeira, mas até os de uma com os de outra freguesia; para que evitando-se esta falcificações se augmente a reputação deste genero que faz todo o comercio e subsistência da mesma ilha. As providencias que dei relativamente a este objecto terião sortido todo o effeito desejado se a introdução do vinho do Porto Santo nesta ilha não ministrasse um meio fácil aos adulteradores dele para com comodidade poderem fazer as proibidas misturas, falcificando os desta ilha com os que a ela trazem da do Porto Santo em damno conciderável da reputação deste genero. Para acautelar pois, que daqui em diante não possão continuar mais as mesmas falsificações e adulteração dos vinhos de Madeira; quizera dar taes providencias, que fossem por uma parte bastantes a conter totalmente esta desordem, que tanto perjudica o comercio e ameaça ser a ruina dele e consequentemente destas ilhas e por outra, que não se desanimem os lavradores dessa na continuação da plantação de vinhas; antes contrariamente se estimulem a continuar e promover a cultura e augmento delas quando for possível; para que os mesmos lavradores sejão utilizados do lucro, que delas provem como lhes vai mostrando a experiência.

Para que isto se consiga de modo que convem é necessário fazer tal exportação dos vinhos do Porto Santo, que vendo os lavradores delle, que lhe dão boa extracção, conservem sempre o estímulo louvável do adiantamento da // produção das vinhas a vista do interesse rezultante delas: mas como esta exportação não pode ser feita para outra alguma parte senão para esta ilha, e nela pelos motivos referidos, não convem que entrem os taes vinhos; é por conecequência que se arbitre um meio onde se possão unir o interesse, que convém à ilha do Porto Santo, na exportação dos seus vinhos, sem que a importação deles na Madeira prejudique aos que ela também produz e fazem todo o seu comércio.

Nestas circunstâncias, parece, que o meio mais próprio de conciliar estes dois opostos será o de que tenha tratado paragrafo 10 das instruções que no primeiro de Junho de 1783 dei ao director, e inspector geral da agricultura dessa ilha, mandando este ano para ela por conta da Real Fazenda uma, ou mais caldeiras com a necessária lenha, e um bom destilador, para se reduzir a agoardonte todo o vinho, que houver de sair dessa ilha para esta: Mas antes de me deliberar quero ouvir sobre este ponto o Senado da Camara e Inspector Geral da Agricultura da mesma ilha a quem ordeno me informem se há alguns inconvenientes na execução deste projecto; e se se lembrão de outro algum que seja mais vantajozo para se por em pratica quando dele se verihão a seguir os fins que com este me proponho.

E porque qualquer que seja deve exigir algumas providencias anteriores // a mesma Camara, e inspector me remeterão sua informação por todo o mês d'Abril indubitavelmente para os que se seguirem eu poder dispor tudo o que for necessário. Fortaleza de S. Lourenço 14 de Fevereiro de 1787. D. Diogo Pereira Fojaz Coutinho.

E é quanto se contem na referida provizão Leão Pedro Pestana a registou.

Doc. nº. 15

1789/Janeiro/26, Funchal. Carta de Marcador de pipas

ARM, RGCMF, T. 12, fol. 256V./257V.

Registo da pasta de marcador de marcar as pipas, quartos e quartollas e mais vazos paçado a António José Dromundo Novais e Henriques em 26 de Janeiro de 1789.

O Doutor Juiz de Fora, vereadores, procurador do conselho por sua M. Fedelissime, que Deus guarde e os procuradores dos misteres do Senado da Camara desta cidade do Funchal da ilha de Madeira etc. Fazemos saber que sendo indispensávelmente percizo haver pessoa afeita e suficiente // a cujo cargo esteja o coidado e deligencia de marcar e observar a medida que devem ter as pipas, quartos e quartollas detreminada para a venda dos vinhos nesta praça pela regia provizam de S. M. feita em oito de Novembro do ano mil setecentos sincoenta e quatro e para as mais pipas de embarque para Barbados e para os estados da India cujas medidas e marcas nam tinham a continua observância que estava em esquecimento por falta de se ter estabelecido nos vinhos dela ponderador na postura proximamente feita a este importante objecto na qual pelos ditos respeitos se detreminou criar a dita ocupaçam com duzentos mil reis de ordenado em cada ano como as obrigaçoens impostas na dita postura e porque António José Dromundo Novais Henriques nos requereu por sua petisam pedindo-nos lhe fizessemos mercê do prover na mencionada ocupaçam de aferidor revedor e marcador das referidas vasilhas pipas, quartos e quartolas que fizerem ou levantarem os tanoeiros atendendo a ter servido na Casa dos vinte e quatro os cargos dela repetidas vezes seu pai Manuel de Sousa Henriques e Sua Magestade mandar que os filhos dos homens da dita casa profiram um oficio que a dita Camara custuma prover, visto por nos seu requerimento e mais circunstâncias que nele concorrem pelas quais comfiamos que dezempenhará bem o dito cargo; havemos por bem de prover nele por tempo de um ano ao referido António José Dromundo Novais Henriques como pedido ordenado de duzentos mil reis para o que lhe çará deferido. Juramento dos santos Evangelhos que bem e verdadeiramente sirva a dita ocupaçam goardando com tudo o serviço de Deus e de Sua Magestade e os partes seu direito com a fedilidade proamptidam e exaçam preciza, tudo emquanto a mesma senhora nam mandar o contrário; pelo que lhe mandamos faças prezente dada em Camara sob nossos sinais e selo do concelho, aos vinte e seis de Janeiro de mil e setecentos oitenta e nove.

Joam Agostinho Teles de Menezes, escrivam da camara o fiz escrever. Velozo. Ornelas. Corea. Betancur. Freitas Ornelas. Joam Carlos de Nobriga. Estevam José Mubis // Vicente Ferreira Silva. Hé quanto se contem em a dita carta que aqui fiz por e registar neste lombo no Funchal 4 de Fevereiro de 1789 anos. Eu João Agostinho Teles de Menezes, escrivão da Camara o fez registar e asignei. João Agostinho Teles de Menezes.

Doc. nº. 16

1796/Fevereiro/12, Funchal. Resposta do senado da camara àcerca da obrigatoriedade de marcação das pipas.

ARM, RGCMF, T. 13, fls. 50/50V.

Resposta que o Senado deu a Sua Magestade sobre o requerimento que o consul Carlos Morraifes à mesma senhora a respeito de senão observar a postura relativa à marca das pipas cujo requerimento foi também em nome dos mais marcadores.

Senhora

Não é a primeira vez, que hum sistema ainda sim bem concebido incontra grandes dificuldades na sua execução, e esta hé a differença qua há entre, emprehender, oobrar à primeira classe pertencem aqueles homens que combinando os seus principios livres de todas as relaçoens, quelles tem com o estado, julgão achar na sua produção a felicidade dos povos, porem penção assim os que olhão os negocios publicos pellos effeitos, que delles hão de rezultar quando for preciza fazellos obrar, porque neste ultimo cazo hé sempre necessário contar com as fraudes a que estão sujeitas as providencias do estado.

Hé justamente desta natureza o cazo proposto à camara que fez a postura de que se trata, teve em vista precaver a falta de reputação dos vinhos unico ramo activo de comercio desta ilha, a este fim estabelesou as marcas das pipas, e hum aferidor dellas, mas infelizmente este remedio aparente produziu irreparaveis incomodos na sua execução; he por este motivo que a mesma camara posto que já revestida de novos membros surtou o effeito da referida postura, e está esperando a ultimas rezolução de vossa Majestade sobre esta materia.

Os titulos de cobiça, e dezordenada administração que se imputão à mesma camara são improprios; ella teve em vista augmentar as suas rendas que não chegão para as suas despezas, mas daqui nenhum beneficio pessoal rezultava a algum dos individuos que a compoem; nestes termos fica evidente que se deveriam augmentar os rendimentos della para que a sua pobreza não muitas vezes cauza de conceber projectos que só parecem ter por fim remediar as suas necessidades.

Do que se tem dito necessariamente se deduz, e esta camara o confeça que a postura de cuja observancia se trata não deve ser sustentada que della se não segue beneffício algum as fraudes que ustentarão acautellar-se que pelo contrario da sua execução rezultaria hum grande incomodo ao comercio; à real fazenda, e aos particulares, e que por concequência este senado se he preciso implora à real protecção de Vossa Majestade para a sua derrogação.

Os fundamentos expedidos no requerimento dos suplicantes são todos muito sólidos e por isso se não repetem. Além disso, a corporação dos comerciantes indica que a postura é incompatível com os direitos e privilégios dos comerciantes ingleses consignados no tratado feito entre Sua Magestade e a Coroa Britanica; pois é só nesta ilha que as embarcações inglesas estão sujeitas a esta impozição de que esta isenta em todas as outras praças deste reyno. A porção de comerciantes portugueses desta ilha une os seus sentimentos aos daquella nação; todos juntos menos zelosos dos seus proprios interesses do que dos do publico gritão pella abolição da mencionada postura, e a camara fazendo na pratica todas as razoens que se lhe oferesem conhece que ella deve ficar cassada para sempre.

Este senado Senhora está capacitado que os votos que estabelecerão a referida postura tiverão em vista alguma utilidade do comércio publico mas as providencias que só recebem o seu silo quando se pretendem executar devem ser alteradas quando dellas

se não colhe o fruto que se requere taes são as circunstâncias do cazo prezente e por essa rezão em abono somente de verdade tem esta corporação declarado os seus justos sentimentos a V. Magestade de cuja Real grandeza espera a mais acertada decizão. Funchal em camara 12 de fevereiro de 1796. José Maria Cardozo Soeiro. Bento João de Freitas Esmeraldo, Luís Doria de Athouguia Jacinto Correa Achioly, Joaquim José Sanchez Manuel Joaquim Bettencourt, Joaquim Estevam da Camara a fiz registar e asignei.

Doc. nº. 17

1798/Janeiro/31, Funchal. pedido ao cabido da Sé para se fazerem preces devido à falta de chuva

ANTT, Cabido da Sé do Funchal, Maço 6, nº 32

Exmo Revmo Cabido

Os tempos que tem e correm com geral falta de chuva nos promete notavel esterilidade nos fructtos no prezente anno; por impedirem aos lavradores o samiarem seus trigos; e a outros haver nacido as plantas do que a terra tem entregue para a muitiplicasam, motivo porque ansiozos dezejam de preçar a deos nosso Senhor para do mesmo Deos alcançarem o remedio a tanto mal ameasado.

E nos por bem de todos semos conformes a pedir a V. Senhoria se digne determinar tres dias de preses nesa Cathedral do santissimo Sacramento concorrendo a ellas os colegiados e mais clero para que o Altissimo Deos nos conceda o remedio necessario como temos recebido quando nestas deprecasions o inploramos.

Determinando nos V. Senhorias com a brevidade posivel o dia que dam principio as ditas rogativas para nós concorrermos e juntamente todo o povo desta ilha. Deos guarde a V. Senhoria per muitos anos.

Funchal 31 de janeiro de 1798.

Pedro Julião da Camara Leme José Joaquim de Freitas Aragão. António José Spinola de Carvalho e Valdenço Jerónimo Lourenço.

Doc. nº. 18

1801/Setembro/29, Funchal. Representação dos homens de negócio sobre a entrada do vinho de fora

ARM, RGCMF, T. 13, Fls. 107 V./111

Registo do requerimento dos homens de negocios desta praça

Ilustrissimo Senado

Dizem os homens de negocios assim nacionaes como estrangeiros que em o mez d'Agosto do anno de mil outtocentos o negociante Domingos d'Oliveira Junior (natural desta cidade mas residente ha annos em Londres) tentou a introdução nesta ilha de vinhos do Fayal, mas felizmente o governo, depois de ouvir esse Ilustrissimo Senado e o corpo do comercio, não consentio ao desembarque do ditto vinho, antes pelo contrario, contemplando // semelhante procedimento como igualmente incompativel com o bem comum dos habitantes e com a boa fé de negociantes honrados, constrangio a embarcação portuguesa São João Bom em que se achava o ditto vinho a sahir deste porto, sem se lhe permitir outra comunicação com a terra que não fosse a de mera hospitalidade. Estes factos são notorios, assim como o são os esforços e as (re)pentinas deligencia do ditto Oliveira na corte de Lisboa, para conseguir huma ordem regia para a introdução nesta ilha do mencionado vinho pelo navio acima, e de outras maiores quantias, que deviam seguir e se bem por algum tempo as suas intrigas fizerão illusão, ameaçarão a ruina da Madeira, consequencia infalivel da má fé, e da fraude no comercio dos seus vinhos com tudo, ultimamente auxiliada das energeticas representações do ilustrissimo e Excelentissimo Senhor que hoje tão felizmente governa esta ilha, a verdade chegou a fazer-se patente na real presença e foi o momento em que triunpharão o bem publico; e a boa fé desvanecendo para sempre os sordidos projectos de hum não patriota, que não se contentando dos licitos lucros de hum honrado comercio, procurava enriquecer-se por meio de transações suspeitas e com ruina daquella terra que o vio nacer.

O augustissimo senhor e pai dos seus vassalos, o principe Regente, para que daqui em diante ninguem possa registir a tentativa do Oliveira Junior, já servido, por seu alvará, em força de lei de vinte e dous de Julho do presente anno de mil oitocentos e hum, prohibir a entrada de vinho do Faial, e mais ilhas dos Açores, por franquia ou por qualquer outro pretexto. Esta saudavel e acertadissima lei, merecedora da gratidão de toda a pessoa que se interesse na felecidade da ilha da Madeira, deve tranquilizar e socegar os animos dos habitantes, e do comercio sobre o futuro; porem a respeito do passado, parece que as circunstancias requerem algumas providencias que são da competencia desse ilustrissimo senado, em qualidade de tribunal incumbido a vigiar sobre o bem publico. Como fosse muito publica e notoria a tentativa do negociante Oliveira Junior para introduzir // os vinhos do Fayal, em pouco tempo a notícia della se divulgou por todos aquelles paizes com que temos relações de comercio e ajudada de sinistras e interessadas interpretações; movidas da rivalidade do trafico de vinhos de outras terras, esta desgraçada noticia bastou para fazer passar na Europa, e na Asia, na America, e nas suas ilhas, a suspeita que os vinhos exportados da Madeira não erão produção della, ou ao menos não erão puros e genuinos como dantes, mas sim, mixtos e adulterados de outros extranhos, visto que se permitia a introdução desses. Para desvanecer esta suspeita, tão ruinosa para a boa reputação do vinho da Madeira, e de tanto apoio para o seu comercio, convinha que esse ilustrissimo senado da camara desse

algum passo, que demonstrasse a todo o mundo que o vinho actualmente exportado desta ilha hé a produção pura e genuína das suas proprias terras, e que não somente não hé mixto e adulterado de outros vinhos, mas até hé impossivel que o seja, visto ser a introdução desses expressamente defenida pela lei. Este objecto pode ser conseguido mandando-se imprimir e publicar na gazetta da corte de Lisboa, huma succinta narrativa do negocio de que se trata, ajuntando-lhe o alvará de vinte e dois de Julho e qualquer outro documento, que a esse ilustrissimo senado parecer necessario, passando tudo, para maior authenticidade e poder merecer a fé publica, debaixo do nome e authoridade do ilustrissimo senado da Camara do Funchal. Publicada que foi esta narrativa na gazeta da corte, devia ser traduzida ho idioma ingles e publicada nas gazettas de Inglaterra, de América e de Asia, para que chegue a notícia de todos, e que o remedio se diffunde e espalhe coextensamente com o mal que se pretende cohibir. Esta providencia parece acertada e efficaz e como tal os homens de negocio a poem na presença do ilustrissimo senado e nestes termos pedem Vossas Senhorias hajão de tomar na sua mais seria deliberação o exposto e determinar o que mais conveniente lhes parecer. E receberá mercê. Correa de França e Companhia, Scott e Companhia. Gordon Duff e Companhia // Magrath y Higgins, Condell Innes e Companhia. Murdoch Masterton e Companhia, Forbes Crawford e Companhia, José Rodrigues Pereira. Diogo Rielly. Paulo Malheiro de Mello. Diogo Sheffield. Newton Gordon e Murdoch. José Selly John e Guilherme Leacock Joseph e William Phelps e Companhia, Nuno e Antonio de Freitas. Hill Bissetts e Companhia. Monteiros e Companhia. Robert Linton. João Bellinger, Jorge Sealy e Companhia.

Despacho. acordão em Vereação

= publique-se como requerem. Funchal 29 de Septembro de mil outtocentos e hum. Esmeraldo. Correa. Sauvarie. Camara Leme. Estevão Teixeira. José Pimmentel. Mathias Correa Azevedo.

Acordão em Camara;

Attendendo ao requerimento dos homens de negocio, e aos justos motivos em que elles se fundão e que esta camara bem avalia e aprova. Mandamos que se publique na gazetta da Corte de Lisboa, huma narrativa dos procedimentos que tem havido a respeito da intentada, mas nunca effectuada introducção, do vinho do Fayal nesta ilha, e outro sim, que esta narrativa seja munida, e comprovada pelos competentes documemos. A saber: Primeiro a representação que este senado fes ao governo interino para que não permitisse a entrada do vinho do Fayal e das outras ilhas dos Açores. Quarto. O requerimento dos homens de negocio, em que pedem se faça a publicação, que mandamos fazer por esses documentos, e pela narrativa seguinte hade constar que o negociante Domingos d'Oliveira intentou, huma especulação injuriosa e prejudicial ao bom nome e aos interesses desta ilha encontrou huma bem constante e firma opposição neste senado pela parte da nobreza e povo e nos negociantes honrados pela parte do comercio que heste occazião fizerão causa com uma contra // quem procurava arruinar a reputação do vinho da Madeira e fazer suspeita a boa fé dos seus comerciantes.

O vinho da ilha da Madeira hé bem conhecido, e qualquer descripção da sua natureza, qualquer elogio das suas qualidades seria mais que superfluo. A superioridade que distingue de todos os outros, o vinho da Madeira, hé o resultado de huma feliz combinação de circunstancias favoraveis, aos quaes, por dependerem do local sempre foram e continuarão a serem privativas desta ilha. O do seu vinho, consta mesmo que para melhor capear essas delosas negociações tem-se imitado a cascadura da madeira falsificando as marcas de fogo, e até usurpado os nomes das casas de negocio mais accredittadas nesta // ilha. Taes tem sido e provavelmente continuarão a serem as operações dos nossos rivais no país estrangeiro sem que de nós dependa cohibilas, he porem com pezar que nos vemos na necessidade de declarar (e o que fazemos sem esquadrinhar quaes fossem os seus motivos, nem suppor que tivesse em vista as perniciosas mas inevitaveis consequencias) que operações tendentes ao mesmo fim como os doloros que se acaba de narrar, tem tido, e talvez ainda tenhão lugar na ilha do Fayal,

no qual o negociante Domingos d'Oliveira Junior tem hum estabelecimento que negocea vinho e para onde há anos elle mandou huma quantidade de cascadura vazia, feita á semelhança da que se embarca na Madeira, e tendo se este senado opposto a sahida de mais cascadura vazia, o ditto Oliveira enviou officiaes de tanoeiros, naturaes desta ilha e o cascadura que esses fizerem na ilha do Fayal hade naturalmente, imitar a da Madeira, na qual apprenderão o seu officio, desta sorte os embarques que o ditto Oliveira fizer no Fayal, somente pela qualidade do contheudo e não pela aparencia do exterior poderão ser differençados dos que elle fizer na ilha da Madeira, visto que a marca do fogo se pode suppor seja a mesma em ambas as partes. Em o mez d'Agosto do anno de mil e outtocentos o negociante Domingos d'Oliveira Junior mandou o navio portuguêz São João Bom, carregado com vinho Fayal e destinado a desembarcar nesta ilha sobe franquia, porem governo ouvindo este senado, e tambem ouvindo o corpo do comercio não consentio ao desembarque do ditto vinho bem capacitado das funestas consequencias que rezultarião de se permittir a introdução de vinhos estranhos dando lugar a misturas e adulterações, e ainda mesmo, a fraude de se embarcar e vender a produção de outras terras, de baixa qualidade, e de pouco valor, debaixo do nome da produção genuina e preciosa da madeira. A casa do ditto negociante Domingos d'Oliveira Junior // fez todos os esforços para effectuar o desembarque da carregação do navio Sam João Bom (e que corria noticia era pequena parte de maior quantia que devia ir) e protestou perdas e danos, e instituiu litigios, contra as partes que se opposerão as suas pertenções continuou, e em augmentada pertencia, e fervura, as suas deligencias em lisboa, aonde por algum tempo, e por não se conhecer o local, fiserão illusão, mas em fim essa desvanecco d'ante da verdade que se patenteou na real presença e Sua Alteza Real. D. Augusto principe regente, olhando a tentativa de introduzir nesta ilha vinhos do Fayal ou dos Açores, como prejudicial aos interesses do importante comercio da ilha da Madeira, e tambem contraria a boa fé que deve caracterizar as negociações mercantes foi preciosamente servido, por seu alvará, em força de lei, de vinte e dois de Julho de mil outtocentos e hum proibir que se dê entrada a vinhos do Fayal ou das outras ilhas dos Açores (que os vinhos dos paizes estrangeiros sempre foram proibidos) por franquia ou por qualquer outro pretexto. Esta saudavel e acertadissima lei assegura a pureza genuina dos vinhos da Madeira, talhando a possibilidade da sua mistura com os estranhos, e deve tranquilizar os animos a este respeito sobre o futuro; porem como fosse de notoriedade publica a tentativa do Oliveira e os esforços que elle fez nesta ilha e em Lisboa para effectuar a introducção do vinho do Fayal, poderão ter chegado a nótícia dos paises com quem temos relações de comercio, fazendo passar nesses, injustas e perniciozas suspeitas contra a pureza dos nossos vinhos, e contra a boa fé dos homens de negocio de Madeira, para desvanecer essas suspeitas, e para que chegue a noticia de todos, julgamos acertado, e necessario fazer publicar esta narrativa e exposto, mandando seja impresso na gazeta da Corte de Lisboa, junto com os documentos que lhe dizem respeito, e depois de assim publicado no idioma portuguêz, será traduzido no idioma inglês para ser publicado nas gazettas de Inglaterra, e de Asia e também nos dos // Estados Unidos, e das ilhas da America Inglesa (por serem) os paises em que principalmente se consomem os nossos vinhos para que o remedio chegue e abranje todos os paizes a que o contagio e suspeita pode ter chegado. Daqui em diante como ate agora não pode haver fraude no vinho que se embarque nesta ilha e havendo cuidado no paiz estrangeiro de examinar os manifestos consulares, e outros documentos authenticos, de que todo o navio que carrega vinho na Madeira deve ser munido, será muito facil descobrir qualquer engano que se pretenda practicar pela introdução e venda debaxo do nome da Madeira, vinhos de outros paizes, mas nenhuma fé se deve dar as apparencias externas da cascadura e de suas marcas, visto que essas se imitão, e se falsificão, assim como as coutas e os documentos particulares: porem os manifestos consulares, os despachos publicos do governo assignador, e sellados com as formalidades do officio, não são susceptiveis de huma tão facil imitação, e quanto tudo isso não baste, e houver suspeitas fortes, o diario da navegação, e o livro de carga do navio, mostrão qual fosse o rumo, e em que portos topasse e recebesse a sua carregação. Dada em Camara sob nossos signaes e sello do conselho aos vinte e nove de Septembro de mil outtocentos e hum. Esmeraldo Correa, Sauvarie. Camara Leme. Estevão Teixeira. José Pimentel. Mathias Correa Azevedo

(lugar do sello)

He quanto se contem no proprio requerimento e accordão, que aqui fielmente fis registar, e a que me reporto. Funchal vinte e hum de Septembro de mil outtocentos e hum.

João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara escrivão da Camara a fis registar.

João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara.

Doc. nº. 19

1803/Fevereiro/8, Funchal. Representação dos comerciantes sobre as estufas

AHU, Madeira e Porto Santo, nº 1431

Os commerciantes assim nacionaes, como estrangeiros, desta praça do Funchal, Ilha da Madeira, se apresentão em corpo na presença de V. Exa. para procurarem hum prompto remedio aos inconvenientes, e males, que estão sofrendo, pela suppressão, e prohibição das estufas, casas que inventara a sua licita, e innocente industria, para melhor promoverem os legitimos, e honrados interesses dos seus estabelecimentos, e fortuna.

Quem poderia pensar que nas bem justificadas, e bem permittidas diligencias, de apurar aquella mesma industria, elles houvessem de ser embaraçados nos seus projectos, vendo atacada, e obstruida toda a sua precisa, e devida liberdade, sem bem fundamentados motivos, e sem a mais bem comprovada razão? He esse porem o caso, Exmo Sr., em que elles se achão, de nada valendo-lhes o seu trabalho, e a sua invenção, sendo vedado aquele tão util estabelecimento, por hum Edital, que fez publicar nesta Capital, o Exmo Sr. antecessor de V. Exa., guiado sim da melhor intenção, mas certamente não da mais segura, e desinteressada informação. Desta prohlbição tem resultado hum geral desgosto, e desanimação no Commercio, e tão bem em consideravel numero de particulares proprietarios; porque contemplão com susto no ruinozo effeito de huma providencia, que atropella, e desbarata os seus melhores interesses; e tanto mais se tem isto feito sensivel ao corpo do commercio, quanto menos de attenção elle mesmo observa se tem dado ao devido socorro com que elle deve ser protegido, e auxiliado.

Não creia V. Exa. ser esta representação do commercio filha de hum cego, e sordido interesse, que attendendo so ao que he particular, quer com impropriedade se lhe sacrifique o que hé geral. Já se vai evidenciar o desinteresse honrado honrado do corpo do commercio; a justiça com que requer a reforma, e levantamento da prohibição de hum tão interessante estabelecimento; e que todas as razoens allegadas, e excogitadas pela malicia dos seus impugnadores, são futeis, inconsequentes, filhas da paixão, do capricho, e espirito perturbador e maligno da contradição. O corpo do commercio intimamente está persuadido, que o antecessor de V. Exa. jamais impetraria huma semelhante prohibição, se tivesse sido mais moroso na sua decisão, e tivesse querido com hum espirito mais indagador, entrar em hum mais cabal conhecimento das utilidades, que se seguem de hum semelhante ramo d'industria. Nesta contenda o Corpo do commercio sofreo o attaque, e a final recebo o golpe; porque nunca se lhe permittio a sua legitima defesa. Não o pedia assim nem a boa justiça, nem a boa razão.

São tres os pontos principaes que servem de materia, para se attacar a existencia, continuação, e conservação das estufas. Elles abrangem diversos argumentos, que serão todos destruidos. O 1º, he o descredito dos vinhos, resultante do beneficio artificial, que se lhes quer fazer por meio das estufas; o 2º o perigo imminente, e continuado dos

incendios, em consequencia dos fogos mais violentos, e aturados, com que se trabalhão as estufas; e o 3º o prejuizo grave dos fumos, que se originão do arder do carvão de pedra, que dizem atacão, alterão, e incommodão a saude dos povos. Ainda não bastão Exmo. Sr. estes argumentos. O espirito da malignidade, e opposição, querem mais partido; e por isso vão idcitar o Juiz do Povo a requerer a V. Exa. contra a existencia, e conservação daquelas. Tão pequenno he o numero daquelles, que convidarão o Juiz do Povo para o dito effeito! Se fosse agora possivel V. Exa. conhecer com pura verdade, e evidencia //, quantos foram, pelo seu diminuto numero, se convenceria V. Exa. das suas bem pouco legitimadas razoens. Comtudo vamos ao ponto de que se trata.

Não era pouco consideravel o empate de fundos, que fazião os commerciantes de credito nesta praça, para sempre terem fornecidos os seus armazens, com a porção de vinhos velhos, que fossem equivalentes, e correspondentes às ordens annuaes, que recebião dos seus amigos, e negociantes estrangeiros. Com grave prejuizo proprio, e dele resultando tão bem ao publico, o commerciante era obrigado a correr hum continuado, e maior risco, já na conservação de huma grande porção de vinhos depositados nas suas lojas, já nas viagens de roda com que erão forçados a exporem os mesmos, para voltarem em estado tal, que servissem de adubar, e melhorar os outros que devião, e tinhão de embarcar, por ordens dos seus correspondentes. Assim mesmo eram os commerciantes obrigados a fazerem depositos de vinhos sobrecelentes em quantidades tal, que correspondessem às ordens, que de costume recebião annualmente, e proporciona-los a não menor prazo de tempo do que pelo menos, o de 4 annos: de sorte, que o negociante, que embarca 300 pipas de vinho velho, em cada anno, se vê precisado a ter continuamente hum fundo estagnado, e morto, nos seus armazens, de não menos de 1000, a 1500 pipas, e neste empate sofre o seu commercio, porque com parte daquelle fundo, tentaria novas aventuras, e especulaçoens, que lhe augmentassem licitamente a sua fortuna, fazendo mais solido o seu estabelecimento, e de certeza faria mais seguro o beneficio do publico e em muito tão bem augmentaria os direitos Reaes. Aquele espirito observador, e de calculo, que anima o commercio em geral felismente fes observar calcular e experimentar e afinal descubrir hum tão util invento, fundado este nas razoens as mais naturaes, honradas e licitas. Vião os commerciantes, que o calor dos poroens dos navios, e dos climas ardentes, beneficiavão consideravel, e visivelmente os vinhos, em toda a sua qualidade, tanto de sabor, como de cheiro, logo pela razão a mais bem deduzida, se persuadirão, e se convencerão, de que o vinho Madeira se aperfeiçoava, e mesmo requintava com o calor. Ocorreo logo,†que sendo possivel trata-lo em terra com huma preciza quentura, para o seu beneficio, serião grandes os provreitos, que colheria o commercio, o publico, e não menos S. A. Real. O commercio, porque diminuia o seu risco, e o seu empate, e sendo senhor livre de grande parte daqueles fundos, que por necessidade via estagnados, com eles faria outras negociaçoens que fossem de utilidade particular, e publica; O publico, porque da repetição, e movimento daquellas mesmas aventuras, e especulaçoens, experimentaria mais certa e aturadamente o beneficio da abundancia; e S. A. Real, porque de dia em dia, veria mais crescido o rendimento do seu Patrimonio Regio. Grangeou o commerciante o justo premio dos seus cuidados, dos seus calculos, e da sua bem entendida vigilancia; pois que com o novo methodo de melhorar, e adiantar, os seus vinhos, dentro de 5 a 6 meses, aprompta toda a quantidade de vinho, que he preciza para os seus embarques, não sendo obrigado a esperar o espaço seguro de 4 a 5 annos. Com este invento tem visto augmentar annualmente as suas ordens por vinhos velhos, e tem tido a satisfação de os ver approvados, e já por vezes preferidos os de estufa aos outros, como já se tem feito ver a V. Exa. pelos documentos os mais certos, e veridicos, quaes os avisos dos correspondentes das casas mais respeitaveis desta ilha. Esta prova e estes documentos // vistos por V. Exa., respondem e refutão a asserção do Juiz do Povo, que sem legitimo fundamento quer affirmar tudo pelo contrario. Como he crivel Exmo. Sr. que as casas de commercio do mais bem estabelecido character nesta ilha, que conhecem que o esteyo o mais forte dos seus estabelecimentos he o seu credito, se quizessem expôr a ver anniquilada a sua reputação, e o bom nome dos seus vinhos, sobre que versa o negocio principal desta ilha, em que elles tanto interessão? Na mente de V. Exa., deve fazer toda a impressão o conhecimento de que estas casas de commercio desejão perpetuar nesta ilha os seus estabelecimentos, que tanto lhes tem custado a formar; que não são elas transitantes, e emigrantes, que em tal cazo poderiam ter contra si a suspeita de quererem pelo lucro mais vantajozo de alguns annos

contentarem-se, ainda quando ao depois vissem arruinado o seu credito; de que insistindo elles na conservação das suas estufas, e requerendo elles o levantamento da não acertada prohibição, fazem prova certa de que em nada tem diminuido nem a bondade, nem o credito do Vinho Madeira. Na conservação das mesmas estufas, não he menos esfurçado o empenho dos primeiros, e maiores proprietários desta ilha. O beneffcio já colhido pelo commerciante, tem trazido consigo outro beneficio, que he geral, qual o augmento da exportação, e seja a prova convincente, a certidão junta, que mostra dos annos des 794 - es 795 em diante, tempo que serve de data à origem, e primeiro estabelecimento das estufas, ter sempre hido em crescimento o numero de pipas de vinho exportadas. A mais se tem estendido a exportação do Vinho Madeira; pois que até pela mesma França, e algumas partes de Alemanha, o mesmo já he conhecido, uzado, e approvado, e isto depois do estabelecimento das estufas. Como pois Exmo. Sr., tem estas desacreditado a sua preciosa qualidade. A calumnia, e a intriga, à propria verdade não guardão respeito. Hé huma verdade que o vinho fino, que se mette na estufa sahe finissimo; e que o baicho, e inferior, á proporção da sua qualidade, tão bem sahe melhor, o mesmo que acontece se lhe dão a roda. Jamais comtudo o conhecedor e o entendedor, tomará este ultimo vinho, por superior; mas assim mesmo sendo menor a sua qualidade, comtudo sempre tem seus uzos e seus prestimos. Se alguem ha que carrega vinho mao de estufa, he o mesmo, que o carregaria interior, ainda quando não houvessem estufas: logo se conhece, que do invento, não he que nasce o mal. mas sim do abuso do Carregador, que não sabe dar hum justo apreço ao seu credito. Prohibidas aquelas officinas, sempre existirá o mal; porque como existem vinhos baichos, porque a ilha tão bem os dá, tão bem existem alguns carregadores de pouco credito; a estes nunca se deve se ha dar o nome de Commerciantes. Aonde existe a certeza, qual a prova do conhecimento adquerido, de que o calor bem regulado das estufas não produz o mesmo effeito que o da roda?. Qual a operação qual o processo já feito, que faça evidente, que os vinhos das estufas, perde a sua qualidade balsamica? Como he que fica provado, que só vinhos baichos, e infimos são os que se levão às estufas; e fartos de agoardente para aturarem hum calor artificial, ficão cozidos, queimados, sem o seu balsamo natural, aspero e desagradavel, e piores do que então? Qual a prova, de que ao depois o seu uzo tem alterado as constituiçoens as mais robustas; tem motivado molestias destrutivas do genero humano? Deverá V. Exa., como o primeiro proposto para o governo destes povos acreditar propoziçoens, que atacão, e tendem a destruir interesses de terceiro, sem ellas serem evidentes, e bem provadas? Por // ventura a força da prova consiste no dizer do Juiz do Povo, que assim o profere, porque lhe insinua o advogado mercenário, que lhe formou o seu requerimento; o qual sem termo; nem modo, ataca desabridamente o corpo do commercio, despindo-se daquele devido respeito, com que devia tratar, na presença de V. Exa., hum corpo tão caracterizado, como o que elle sempre por costume figura em todo o mundo civilizado, protegido e auxiliado pelos governos os mais prudentes, e os mais bem entendidos. Não fazem prova do que dizem os mais acerrimos impugnadores das estufas, logo Exmo. Sr. despreze-se toda a sua affirmativa.

O fundamento com que se impugna a existencia das estufas na cidade, he o do perigo dos incendios, e o do damno terrivel, que cauzão os fumos do carvão à saude dos povos. Numa observação, de experiencia aturada, e constante, servirão de com fundamento destruir estes pertendentes argumentos. A primeira estufa levantada nesta Ilha, e fabricou no anno de 1794 e 1795, e depois dela, se levantarão successivamente muitas outras, que todas tem trabalhado até os ultimos mezes passados. Em todo o decurso de tão longo, dilatado tempo, assim mesmo sendo tantas, só se tem sabido de tres ligeiros ameaços de fogo, o qual instantaneamente se apagou, e extinguiu, sem comtudo nem os vizinhos, nem em o proprietario da estufa sofrerem o mais consequente prejuizo. Nestas officinas ha huma aturada assistencia de pessoas vigilantes, que diariamente cuidão no seu bom entretenimento, e no seu melhor, e mais seguro arranjo. A querer-se fazer argumento pela experiencia dos tempos, e dos sucessos, não se falta à verdade, dizendo-se, e que ellas até agora não tem offerecido mais exemplos de fogo, do que as casas dos populares; e nesta talvez tenhão sido aqueles mais, e mais funestos. Passe V. Exa. a averigoar isto que se affirma, conhecerá a pura sinceridade, com que se fala. Indague-se tão bem qual a molestia destruidora, quaes as enfermidades, que tem apparecido, e grassado nos lugares e vizinhanças das estufas, desde o seu primeiro estabelecimento até hoje, que phizicas, e consumpçoens que tenhão abreviado os dias de

vida dos circunvizinhos, inutilizando a propagação da espécie, e ver-se-ha então com evidencia, com que espirito de malegnidade, se impugna a conservação deste tão interessante invento, porque se conhecerá, que tudo quanto se allega, nada contem em si de verdade. Nos paizes do norte, nos quaes reina a mais escrupuloza vigilancia em materia de saude, se sustentam geralmente todos os fogos de cazas populares, e outras officinas, do carvão de pedra, e comtudo não sofrem os males, que diz o Juiz do Povo elles cauzão. Aqui mesmo na Ilha se faz uzo dele em cazas de estrangeiros, e em todos os fornos de cal e o damno cauzado até hoje ainda não he conhecido.

São muitos os commerciantes, e alguns particulares, que tem suas estufas, situadas humas na cidade, e outras nos seus arrebaldes, a humas construidas de huma forma, outras de outra, propriedades, que levantarão e em que gastarão sommas não pequenas, nellas não tendo tido a maior parte o menor susto do fogo, entretidas, e cuidadas com a mais activa vigilancia. Que justo motivo haveria para lhes ser vedado o seu uzo, quando se faz patente, que pela situação local, ou pela sua construçãe particular, de muitas delas não pode rezultar a menor // offensa, o menor mal aos vizinhos. V. Exa. já conhece que as estufas só na mais proxima vizinhança da cidade ou nos seus arrebaldes podem existir, a respeito da facilidade, que tem o commercio para as fazer trabalhar, não sendo praticavel o seu uzo distantes desta capital, pela incapacidade dos caminhos fragozos, e empinados, e pelas escessivas despezas que cauzarião. Estes uteis estabelecimentos devem ser conservados ao bem do commercio.

Segure V. Exa. com huma mão firme as balanças da justiça, e decida só o que ditar a boa razão, e o seu dever, não se esquecendo de que o corpo do commercio deve merecer a V. Exa. todo o auxilio, e protecção; e mais, que desta sua decizão vai dependerem futuro, ou a melhor prosperidade do commercio desta Ilha, no progresso o mais rapido, e constante da sua mais vantajoza exportação, ou o mais fatal atrazamento, e embaraço, nos seus mais necessarios, e legitimos interesses. Mereça a V. Exa a mais seria consideração, que este negocio he de grande momento, e vastissima importancia; e que a continuar huma tão infeliz prohibição, de necessidade, os commerciantes, já em termos taes, não poderão acudir com certeza, e promptidão a satisfação das ordens, que receberem, sendo mais que obvia a razão porque já não fosse, e costume de ordens mais avultadas, privadas daquele meio, jamais as poderão preencher e executar. He prudencia, e ate he justiça, prever, e embaraçar o mal antes que aconteça.

Para V. Exa. se digne defferir em beneficio do Commercio e particulares e não duvidão os Supperiores que para a melhor informação de V. Exa concorra a sua respeitavel ordem o parecer do Senado da Camara a este mesmo respeito. E.R.M.//

Commerciantes Portugueses

Correa de França Maria. Nuno & Antonio de Freitas. Perestrello, de Castro & Ca. Paulo Marheiro de Mello. Valentin & João Cunha. Monteiros & Ca. Francisco Joze de Oliveira. Reconheço, e certifico serem as assignaturas desta pagina em numero de sette, dos mesmos assignantes, os quaes, são os Principaes Commerciantes desta Praça Portugueses; e as da pagina em fronte tão bem reconheço, e certifico, serem dos proprios assignantes, Negociantes estrangeiros desta Praça de mais grosso Trate, e Estabelecimento. Funchal 8 de Fevereiro de 1803.

In fidem veritates. O Notario Januario Francisco da Costa

Commerciantes Estrangeiros

João Pringle. Newton Gordon Murdoch & Ca. Gordon Duffy. Hill Bissets & Ca. João Guilherme Leacock e Ca. Robert Linton. Murdoch Masterton & Ca John Bellringer. Phelps Page & Ca. Magrath & Higgins. George Colson Smith.

Reconheço as assignaturas supra, como infronte.

In fidem veritates. Januario Francisco da Costa.

Proprietarios Nacionaes

João de Carvalhal Esmeraldo. Nuno de Freitas da Silva. Nuno de Freitas Lomelino. Luiz Alexandre Saivaire Vasconcellos Dromund. Agostinho José Ornellas Vasconcellos. Nicolao Tello de Menezes. Nuno Correia Jervis de Atouguia. Henrique Correa de Vilhena Herdeiros. Christóvão Esmeraldo Telles de Menezes. Pedro Jorge Monteiro. João Antonio de Gouvea Rego. Francisco Jose de Oliveira. Manoel de Freitas Tomas. Jozé Antonio Monteiro. Joam Joaquim Netto.

Reconheço e certifico serem as assignaturas supra em numero de quinze das proprias pessoas assignadas, as quaes são todas naturaes, e moradoras nesta Cidade do Funchal, as mais opulentas, e alguas as mais Nobres, o que affirmo por sciencia certa que tenho. Funchal da Ilha da Madeira 8 de Fevereiro de 1803.

In fidem veritates.

O Notario Januario Francisco da Costa.

Doc. nº. 20

1813/Junho/30, Funchal. Representação da Camara à Junta de Real Fazenda sobre a proibição de saída de dinheiro, que dificultava o comércio da ilha.

ARM, RGCMF, T. 14, fols. 59/59V.

Registo de huma representação que a camara dirigio à unta da Real Fazenda deste estado

Senhor. A Vossa Alteza Real representa o juiz, Vereadores, e mais officiaes da camara desta cidade, que a prohibição feita por este tribunal da sahida de dinheiro infelizmente não sortio aquelle tão dezejado effeito, tanto por falta de energia nas estações fiscais, a cargo da Alfandega, como por não ser sancionada com a pena da Cerd. L. 5 titulo 113, que he a perda da moeda a favor da Real Fazenda, e metade para o denunciante, além da pena capital para os delinquentes. Ha aqui negociantes com grandes liquidações em todos os artigos, sem comprarem vinhos, nem letras: tem estes contra si a prezumpção de reos na materia sugeita, minando sendamente o fundamento principal do commercio, que he a moeda, com prejuizo publico, e particular, pois falta o dinheiro para paga da real fazenda, dos proprietarios dos vinhos, falta o giro das letras, e por consequencia extincta afuchia mole real ficão paradas todas as ramificações do bem publico // e particular: tão grandes males merecem proporcionados remedios, que os recorrentes requerem a V. Alteza Real, assim como contra a saida de farinhas, e outros effeitos de primeira necessidade. Apenas o povo principia a respirar ainda com o ferrete da fome marcado sobre o semblante pela escassez, e carestia, já alguns negociantes ávidos de exhaurirem com exhorbitancia a ultima gota de sangue ao mesmo povo, com o projecto de perpetuarem a carestia, pertendem reexportar effeitos de primeira necessidade. O provimento actual ainda não tem nada de excedente; a guerra da America, as dificuldades que ella cauza, e mesmo a pouca esperança de continuarem as entradas, faz que se tenha em muita conta todo o comestível, que se ache na terra há

pouco tempo obtiverão os representantes licença de regencia de Lisboa para alguns negociantes reexportarem daquella capital para qui farinhas, como que effeito se reexportarão; seria desmentir a cauza da necessidade publica fexar agora os olhos a franca sahida daquillo mesmo que se peliu com justa cauza. Pelo que rogão os representantes a Vossa Alteza Real se sirva dar as providencias necessarias em ambos estes objectos, com sancção da perda do dinheiro, e effeitos da primeira necessidade applicados da forma mencionada, encarregando-se tão bem esta fiscalização ao alcaide do mar, como pessoa que tem bastante conhecimento do que se practica em toda a Marinha desta cidade.

Funchal em camara, trinta de Junho de mil oitocentos e treze. Joaquim José Nabuco d'Araujo, Pedro Julio da Camara Leme, Antonio Caetano de Freitas, Antonio José Monteiro, Antonio João Rodrigues de Sousa Garcez, Antonio João da Silva Costa, Antonio José Lopes de Carvalho, Nicolao Jozé Vieira. He quanto se contem na propria representação que aqui fiz registar e a mesma me reposto. Funchal 30 de Junho de 1813. João Agostinho d'Agrella e Camara, escrivão da Camara o fes registar. João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara (ass.)

Doc. nº. 21

1813/Agosto/13, Funchal. Carta do governador à Camara da cidade, sobre a entrada de aguardente.

ARM, RGCMF, T. 14, fol. 62V.

Registo de huma carta que o governador e capitão general deste estado dirigio a Camara desta cidade

Para que eu possa satisfazer as ordens de S.A.R. de vinte e dois de Maio ultimo, se faz necessario que Vossa mercê me remetta huma copia da supplica, que V.M. levou a real prezença, na qual, alem de outros objectos, requeria a admissão das agoas ardentes, e impozição sobre a vinda dellas atabernadas, para servir de equivalente em lugar dos impostos ordenados pelos alvarás de trez e dezasete de mil oitocentos e treze. Luis de Beltrão de Gouvae d'Almeida, senhor juiz de fora, presidente, vereadores e mais officiaes da Camara do Funchal. He quanto se contem na propria carta que aqui fiz registar, e a mesma me reposto. Funchal 21 d'Agosto de 1813. João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara escrivão da Camara o fes registar.

João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara.

Margem esquerda - Resp. a f. 66V. deste Livro.

Doc. nº. 22

1813/Agosto/15, Funchal. Resposta da camara ao oficio do governador de 13 de Agosto de 1813.

ARM, RGCMF, T. 14, fol. 66V.

Registo da resposta que a camara deu a hum officio do governador e capitão general deste estado Luis Beltrão de Gouvea d'Almeida

Ilustrissimo e Excelentissimo Senhor, tendo averiguado attentamente a materia do officio que Vossa Excellencia nos dirigio em data de treze do corrente, viemos no conhecimento de que o unico requerimento, que houve desta camara sobre a admissão da agoa ardente, he huma representação desta mesma Camara a S.A.R. pela sua junta de Administração e Arrecadação, da fazenda desta ilha, pedindo não a admissão das agoas ardentes estrangeiras, mas sim que aquella junta obstasse a importação deste contrabando nocivo, não só à cultura e consumo de genero dominante do paiz, que he o vinho, se não tão bem, e principalmente a saude publica, o que Vossa Excelencia melhor verá de outro requerimento solicitando o despacho do primeiro, que temos a homra de por na respeitavel prezença de Vossa Excelencia. Quanto a imposição de hum tributo sobre a venda daquellas agoas ardentes atavernadas, de que Vossa Excelencia tão bem nos falla no citado officio, como quer que esta camara não requeresse bunca a admissão, mas sim a exclusão dellas, como contrabando, e contrabando tão nocivo, fica claro, que a Camara nunca faltou tão pouco de semilhante impozição: tanto mais, excellentissimo Senhor que os povos desta colonia já gravados com recentes impostos que apenas podem supportar, tem implorado a S. A. R. a exempção de alguns delles. Nesta conformidade pois rogamos a Vossa Excelencia consulte a Sua Alteza Real; ou alias como Vossa Excellencia entende mais do serviço do mesmo Senhor, e bem dos povos, cujo governo tão dignamente lhe foi confiado a Vossa Excellencia. Deos guarde a Vossa Excellencia e Funchal quinze d'Agosto de mil oitocentos e treze. Joaquim Jose Nabuco d'Araujo Antonio Caetano de Freitas, Antonio José Monteiro, Antonio João da Silva Costa, Antonio Jose Lopes de Carvalho, Francisco da Conceição. He quanto se contem na propria resposta, que aqui fiz registar e a ella me reposto. Funchal 19 de Novembro de 1813. João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara, escrivão da camara o fez registar.

- João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara.

Doc. nº. 23

1814/Março/21, Funchal. Edital sobre a proibição bebidas estrangeiras

ARM, RGCMF, T. 14, fol. 81V./82

Registo de hum edital da Camara sobre a prohibição, d'agoardente, e outras bebidas espirituozas, estrangeiras, nas tavernas do termo desta cidade.

O doutor juiz de fora, Vereadores, procurador do concelho por Sua Alteza Real que Deos goarde, e os dos mesteres, na Camara desta cidade, e seu termo etc. Fazemos saber aos que este nosso edital virem, que tomando muito em consideração o uzo immoderado que desgraçadamente se está fazendo de agoardente, e outras bebidas estrangeiras nas tavernas desta cidade, e campo de toda a ilha, não só com grave detrimento da saude publica, que era quanto bastava para ser vedado o seu uzo, sendo muitos dos moradores desta mesma ilha sido vitimas daquelle Venenozo licor, se não tão bem com notável prejuizo do commercio dominante do paiz, que he o vinho, obstando por huma // parte à saca dos bons, e ao consumo dos inferiores que sobre não serem nocivos estão mais ao alcance dos teres da classe pobre, e servem de apurar e reputar os vinhos de embarque; e por outra parte impecendo ao progresso da cultura deste genero, que sempre está na razão directa da sua extracção, e consumo: e conformando-nos com o espirito do alvará de vinte de Setembro de mil setecentos e dez, e em observancia do artigo decimo quarto das posturas desta Camara de vinte e sete de Janeiro de mil setecentos e oitenta e nove e dezejando nós dezempenhar quanto está da nossa parte os sagrados deveres, que nos impoem a coordenação do livro primeiro, titullo secenta e seis, paragraffo primeiro: - Mandamos, que a datado primeiro de Julho deste anno em diante, nenhuma pessoa de qualquer estado, qualidade,ou condição que seja, não venda em caza, taverna, bodega, ou fancaria desta cidade, e seu termo, agoardente, ou qualquer outra bebida espirituoza, que não seja produzida nesta ilha, debaixo da pena de seis mil reis de condemnação pela primeira e segunda vez, e alem desta pena, a de hum mez de cadea pela terceira, que for achada em contravenção. E para que esta disposição da lei, e posterior chegue à noticia de todos, e possa ter a sua devida execução, será publicada pelas praças publicas desta cidade: e se remettão exemplares aos juizes almotacaes, e juizes opidanos das freguesias do termo, para serem nellas registados, e publicados com as mesmas formalidades. Dado em Camara da cidade do Funchal' da ilha da Madeira, debaixo dos nossos signaes aos vinte e hum de Março de mil oitocentos e quatorze. João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara, escrivão da camara o fez escrever. Nabuco - Freitas - Correa Henrlques, Perestrello - Esmeraldo - Francisco da Conceição - José Antonio da Silva - Agostinho Antonio Gouvea. he quanto se conthem no referido edital que aqui fiz registar, e ao proprio me reporto. Funchal, 4 d'Agosto de 1814, João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara, escrivão da Camara o fez registar. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 24

1814/Julho/20, Funchal. Resposta da camara sobre a questão da entrada de bebidas

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 79V./81

Registo da resposta que a Camara deu ao Governo deste estado, em consequencia do despacho supra

Illustrissimo e Excellentissimo Senhor

Encarregados de promover o bem geral da terra pelo nosso regimento incerto na Ord. do livro primeiro tittulo secenta e seis, que os Nossos Augustos se tem dignado de avivar sempre, vendo o escandalozo abuzo da introdução de bebidas de fora da terra e seu consumo por meudo no interior, em prejuizo tanto da exportação dos nossos vinhos bons, como do consumo dos inferiores, fizemos por em rigoroza execução a postura de vinte e sete de Janeiro de mil setecentos e setenta e nove, que prohibe a venda por meudo de toda a bebida, que não seja produzida nesta ilha.

Os fundamentos desta nossa medida são os seguintes: Primeiro: o alvará de vinte de Setembro 1720, em cujo espirito se fundou a postura, e o outro de 22 Julho 1801 que ampliou aquelle em termos bem claros, e decizivos. Terceiro: O perniizo irreparavel que este consumo cauzou à saude, agricultura, e ao comercio do paiz. A experiencia nos tem mostrado a inclinação geral do povo para o uzo de bebidas espirituozas, e tão bem nos mostra o estrago diario, que ellas cauzão, pois muitos dados a esta sorte de bebidas tem acabado com ellas todos os medicos nacionaes e estrangeiros attribuem ao uzo das bebidas espirituozas o estrago da população. Os damnos na agricultura e commercio saltão aos olhos de todos, Nós não temos exemplo de embarque de mais de vinte mil pipas de vinho, e temos exemplos de colheita de mais de 50 mil pipas. Basta que tenhamos huma colheita media para termos hum grande excedente de vinhos, que não podem ter outro consumo senão a meudo pelas tavernas. A reputação dos nossos vinhos bons tão bem se arrisca atravessando-se o gasto anterior. Todos os proprietarios tem vinhos bons, e inferiores, senão acharem sahida na terra a estes passão a lotallos com os bons em prejuizo da sua grande qualidade, e credito, e que já se experimentava pelo abuzo da venda por meudo das bebidas espirituozas. Este pequeno ponto da nossa ilha não pode sustentar perto de 100 mil habitantes senão se der à cultura dos vinhos a energia mais activa he impossivel animar os braços de quem trabalha em hum rochedo escarpado, e adiantar a industria territorial, sem dar a maior ostimação que for possível, aos fructos deste trabalho, e industria, tanto no consumo interior, como na apuração do bom effeito para embarque iguaes medidas as nossas tem adoptado o patriotismo da cidade do Porto; ali não se admite bebida alguma estrangeira, à excepção de aguardente de França para concerto dos vinhos, e vendida só pela companhia, sem que o tratado de comercio lhe a visse alterar esta sahida operação pelo principio certo de que huma estipulação particular de comercio não derroga as leis geraes, e as municipaes, sem fazer dellas expressa menção. Os principios expostos fazem ver a antiguidade do contrabando de bebidas, não só estrangeiras, mas até nossas de fora da terra para uzo interior. No tratado de comercio que se refere o consul da nação britanica, sua Alteza Real não admitio as agoardentes, e outros effeitos coloniaes inglezes; rezervou o direito de lhes impor pezados e até prohibitivos tributos e como estes generos estavão prohibidos absolutamente, nem consta que sua alteza real tenha ainda estabelecido, e determinado esses tributos, cazo unico, em que podião ser admittidas bebidas colloniaes estrangeiras, fica claro subsistir a antiga

prohibição. Na hipotese mesma de que se verificasse esta licença de importação por sua alteza real, ella só tinha lugar, não para o consumo interior, porque seria um absurdo nunca visto deminuir qualquer paiz o consumo dos seos effeitos para o dar aos estrangeiros; mas só para reexportação, como se estipulou a favor dos Ingleses sobre os nossos effeitos coloniaes nas alfandegas de Inglaterra. Esta reciprocidade de interesses ha-de fazer sempre a base dos contratos das nações livres, e o foi nomeadamente do tratado novissimo. A simples exposição das nossas medidas, economias, e seus fundamentos fazem ver a jurisdição, e legalidade com que a Camara procedeu. Em consequencia disso hé falça, e ouzada a imputação, que faz o consul suplicante aos procedimentos da Camara, que se regulou pelo seu regimento, que lhe dá plena, e cumprida jurisdição exclusiva de outra qualquer authoridade para dirigir a economia interior do paiz dentro do seu termo. O nosso comercio he absolutamente passivo; os inglezes poem o presso aos nossos vinhos, e aos seos effeitos: o cabedal da gente da terra está todo em poder delles pelos longissimos prazos, a que tem puchado os pagamentos; e para augmentar aonda a sua preponderancia e ascendencia commercial trabalhão por fazer nas nossas mãos, para a passar ás suas pelo preço que quiserem, hum grande excedente de vinhos, e não há de certo meio mais adequado para obter este damnado do que minar, e obstruir o nosso consumo interior, que sendo só dos nossos vinhos emparelha com a exportação. Fazendo huma reflexão sobre as Finanças vê-se que esta Repartição não perde, porque huma pipa d'aguardente tira consumo a três de vinho, e três deste genero de preço medio de trezentos por canada rendem ao Fisco quarenta e hum mil e oitocentos reis, emquanto huma pipa d'agoardente rende dezasseis a vinte mil reis; não falando na diminuição dos Dizimos, com o deterioramento da dispendioza, penivel, e tardia cultura das vinhas; porque o lavrador, que não acha prompta sahida ao seu vinho, despreza esta cultura e vai aplicarse // a outra, que preste mais promptos, e efficazes socorros à sua necessidade diaria. Em taes termos pois esperamos que Vossa Excelencia dezattenda a imposta e descomedida requezição do Consul supplicante.

Deos goarde a V. Exa. muitos annos. Funchal em Camara trinta de Julho de mil oitocentos e quatorze. Joaquim Jozé Nabuco d'Araujo. Antonio João Rodrigues de Souza Garcez; Hendique Correa de Vilhena Henriques. Deziderio Mendes de Silva. Agostinho Antonio Gouvea. Hé quanto se contem na referida resposta, que aqui fis registar, e à propria me reporto. Funchal 3 de Agosto de 1814. João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara. Escrivão de Camara o fes registar. João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara (ass.)

Doc. nº. 25

1814/Julho/28, Funchal. Sobre a aguardente do Brasil.proibição de entrada.

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 78/78V.

Registo de hum requerimento de Henrique Jose de Coito à Junta da Real Fazenda deste estado e informação da Camara àcerca do mesmo.

Senhor

Diz Henrique Jose Coito negociante desta praça, que elle tem huma porção d'agoardente do Brazil de que pagou os direitos, e como agora a Camara lhe proibe o consumo, estando o supplicante na boa fé de dar consumo ao seu genero, e por este mesmo principio já este mesmo tribunal, como se vê do despacho junto de tres de Agosto de mil oitocentos e honze a Camara, que se não embaraçasse com o consumo de genebre por estar pagando os direitos a S. A. R.. Pede a V. A. R. se sirva mandar que se possa dar consumo a agoardente do Brazil, como sempre se vendeu e receberá mercê. Henrique José do Coito.

Despacho

Conforme o Senado da Camara
Funchal vinte e tres de Julho de mil oitocentos e quatorze, Com trez rubricas dos deputados da Junta da Real Fazenda deste estado

Informação

A Camara no principio deste anno vendo o abuzo da introdução d'agoardente de fora da terra no consumo das tavernas em prejuizo da liquidação dos nossos vinhos nas mesmas fes executar as posturas precedentes, fundadas nos alvarás de vinte de Setembro de mil setecentos e des e de vinte e dois de Julho de mil oitocentos e hum. A Camara procedeo de boa fé, prevenio os proprietários destas que despois de Junho proximo preterito he que tinho lugar a prohibição de toda a bebida de fora da terra, no consumo das tavernas, dando o espaço //, que mediava para gasto daquella, que estava entre mãos os nossos augustos soberanos tendo feito reformas em milhares de artigos de legislação civil, nunca se dignarão alterar o previlegio e direito velho dado pela ordenação do reino às camaras de vigiar exclusivamente sobre a economia particular e interior dos povos. A introdução de bebidas de fora nacionaes, ou estrangeiras, excepto agoardente de França para o trato do vinho, attacão a nossa agricultura, a nossa saude, e o nosso comercio pois cahindo qualquer colheita abundante mil pipas, como tem havio, não havendo exemplo de esportação de mais de vinte mil pipas de vinho, fica este effeito parado, e sem valor nas mãos dos proprietarios, huma vez que o consumo nas tavernas for atavernado pela concorrencia das bebidas de fora. Este prompto consumo tão bem faz conservar o credito dos nossos vinhos de exponação, porque o proprietario, que tem a facilidade de liquidação dos seos vinhos baixos, de boa vontade a limpa delles a sua partida. A felicidade das finanças sempre hade depender da felicidade dos povos, por serem o rezultado do bem ser geral. Os direitos de exportação he que merecem favor, os de importação são forçados, supõem a necessidade dos povos, nunca podem ter lugar em prejuizo da cultura interior.
Deos goarde a V. A. R.

Funchal em Camara vinte e oito de Julho de mil oitocentos e quatorze. Joaquim Jose Nabuco de Araujo. Antonio Caetano de Freitas, Antonio João Rodrigues de Sousa Garcês. Henrique Correa de Vilhena Henriques. Gregorio Francisco Perestrello e Camara. Jose Antonio de Silva. Agostinho Antonio de Gouvea.

He quanto se contem no referido requerimento.

Despacho e informação, que aqui fiz registar, e aos próprios me reporto. Funchal 29 de Julho de 1814. João Agostinho Pereira d'Agrella Camara escrivão da camara o fes registar.

João Agostinho Pereira d'Agrella.

Doc. nº. 26

1814/Julho/29, Funchal. Requerimento do consul inglês, sobre a proibição da câmara à entrada de bebidas.

ARM, RGCMG, T.14, fls. 79/79V.

Registo de hum requerimento do consul inglês ao governo deste estado, e despacho do mesmo.

Ilustrissimo e Excellentissimo Senhor, diz o agente e consul geral de Sua Magestade britanica nesta ilha, qua achando-se estipulado no artigo oitavo e decimo quinto do tratado de comercio entre a Coroa de Portugal, e a Grao Bretanha e poderem os // negociantes britanicos importarem neste porto, todos os generos admissiveis com faculdade de os poder vender e contratar por grosso, e miudo, bem como a genebra e agoas ardentes admitidas nesta alfandega pelo direito de vinte e quatro por cento: succede que hum edital da Camara desta cidade prohibe o consumo deste generos com manifesta violação do real tratado entre as duas coroas. Este procedimento arbitrario, e até attentado contra o direito majestatico, que admite aquelles generos pede os officios do supplicante a favor do comercio estipulado, assim como as providencias de Vossa Excelencia, a quem unicamente compete fazer o mesmo tratado nesta colonia commettida ao seu governo; e jurisdição; pelo que pede a Vossa Excelencia haja por bem recorrer a hum procedimento tão extravagante com o protexto de representar à Sua Corte a violação do referido tratado: e receberá mercê Henrique Weitch agente e consul de S. A. R.

Despacho e remettida à camara para responder em tempo breve para o que o prezidente da Camara a convocará immidiatamente.

Palacio do governo, vinte e nove de julho de mil oitocentos e quatorze com tres rubricas do Exmo governo interino. He quanto se contem no referido requerimento e despacho que aqui fiz registar, e aos proprios me reporto. Funchal 30 de julho de 1814, João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara, escrivão da camara o fes registar. João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara.

Doc. nº. 27

1814/Julho/30, Funchal. Resposta da Camara ao requerimento do Consul inglês, de 29 de Julho.

ARM, RGCMF, T. 14, fols. 79V./81

Registo da resposta que a camara deu ao governo deste estado em consequencia do despacho supra

Ilustrissimo e excellentissimo Senhor, encarregado de promover o bem geral da terra pelo nosso regimento, incerto na carta do livro primeiro, titulo secenta e seis, que os nossos Augustos soberanos se tem dignado de avivar sempre, vendo o escandalozo abrigo da introdução de bebidas de fora da terra, o seu consumo por meudo no interior, em prejuizo, tanto da exportação dos nossos vinhos bons, como do consumo dos inferiores que fizemos pôr em rigorosa execução a postura de vinte e sete de Janeiro de mil setecentos e oitenta e nove, que prohibe a venda por meudo de toda a bebida, que não seja produzida nesta ilha //. Os fundamentos desta nossa medida são os seguintes: primeiro o alvará de vinte de Setembro de mil setecentos e des, em cujo espirito se fundou a postura, e o outro de vinte e dois de Julho de mil oitocentos e hum que ampliou aquelle em tennos bem claros, e decizivos. Terceiro o prejuizo irreparavel, que este consumo cauza a saude, a agricultura, e o commercio do paiz. A experiencia nos tem mostrado a inclinação geral do povo para o uzo de bebidas espirituozas, e tão bem nos mostra o estrago diario, que ellas cauzão, pois muitos dados a esta sorte de bebidas, tem acabado com ellas. Todos os medicos nacionaes e estrangeiros attribuem ao uzo das bebidas espirituozas o estrago da população. Os damnos a agricultura e o commercio saltão aos olhos de todos nós não temos exemplo de embarque de mais de vinte mil pipas de vinho, e temos muitos de colheita de mais de cincoenta mil pipas. Basta que tenhamos huma colheita media para termos hum grande excedente de vinhos que não podem ter outro consumo, senão o meudo pelas tavernas. A reputação dos nossos vinhos bons tão bem se arrisca, atravessando-se o gasto anterior. Todos os proprietarios tem vinhos bons e inferiores, se não acharem sahida na terra a estes, passão a lotallos com os bons em prejuizo da segunda grande qualidade, credito, o que já se experimentava pelo abuzo da venda por meudo das bebidas espirituozas. Este pequeno ponto da nossa ilha não pode sustentar perto de cem mil habitantes se não der à cultura das vinhas a energia mais activa: he impossivel animar os braços de quem trabalha em hum rochedo escarpado, e adiantar a industria territorial, sem dar a maior estimação, que for possível, a os fructos deste trabalho, e industria, tanto ao consumo interior, como na apuração do bom effeito para embarque. Iguaes medidas às nossas tem adoptado o patriotissimo da cidade do Porto; ali não se admite bebida alguma estrangeira, à excepção de agoardente de França para concerto dos vinhos, e vendida só pela companhia, sem que o Tratado de comercio lhe fizesse alterar esta sabia operação pelo principio certo de que huma estipulação particular de comercio não derroga as leis geraes, e as municipaes, sem fazer dellas expressa menção. Os principios expostos fazem ver a antiguidade do contrabando de bebidas, não só estrangeiras, mas até nossas de fora da terra, para uzo interior. No Tratado de commercio a que se refere o consul da nação britanica, S. A. R. não admitio as agoas ardentes, e outros effeitos coloniaes // ingleses; rezervou o direito de lhes impor pezados e até prohibitivos tributos: e como estes generos estavão prohibidos absolutamente, nem consta que S. A. R. tenha ainda estabelecido e determinado esses tributos, cazo unico, em que podiam ser admitidas bebidas coloniaes estrangeiras, fica claro subsistir a antiga prohibição. Na hipotese e mesmo de que se verificasse esta

licença de importação por S.A.R. ella só tinha lugar, não para o consumo interior, porque seria hum absurdo nunca visto diminuir qualquer paiz o consumo dos seos effeitos para o dar aos estrangeiros; não só para reexportação, como se estipulou a favor do ingles sobre os nossos effeitos coloniaes nas alfandegas de Inglaterra. Esta reciprocidade de interesses ha-de fazer sempre a base dos contratos das nações livres, e o foi nomeadamente do tratado novissimo. A simples exposição das nossas medidas economicas, e seus fundamentos fazem ver a juridição e legalidade com que a Camara procedeu em consequencia disso he falça, e ouzada a imputação, que faz o consul suplicante aos procedimentos da Camara, que se regulou pelo seu regimento, que lhe dá plena e comprida jurisdição, exclusiva de outra qualquer authoridade, para dirigir a economia interior do paiz dentro do seu termo. O nosso commercio he absolutamente passivo; os ingleses poem o preço nos nossos vinhos, e aos seos effeitos: o cabedal da gente da terra está todo em poder delles pelos longissimos prazos, a que tem pucnado os pagamentos, e para augmentar ainda a sua preponderancia, e ascendencia commercial trabalhão por fazer parar nas nossas mãos, para passar às suas pelo preço que quizerem, hum grande excedente de vinhos, e não há decerto meio mais adequado para obter este damnado fim do que minar e obstruir o nosso consumo exterior, que sendo só dos nossos vinhos, emparelha com a exportação. Fazendo agora huma reflexão sobre as finanças, vê-se que esta repartição não perde, porque huma pipa de agoardente tira consumo a três de vinho, e tres deste genero de preço medio de trezentos reis por canada rendem ao fisco quarenta e hum mil e oitocentos reis enquanto huma pipa d'agoardente rende dezasseis a vinte mil reis; não falando na diminuição dos dizimos, com o detrioramento da dispendioza, passivel, e tardia cultura das vinhas; porque o lavrador, que não acha prompta sahida ao seu vinho, despeza esta cultura e vai applicar-se // a outra, que preste mais promptos, e efficazes socorros à sua necessidade diaria. Em taes termos pois esperamos que Vossa Excellencia dezattenda a injusta, e discomedida requizição do consul supplicante. Deos guarde a V. Exa. muitos annos. Funchal em Camara trinta de Julho de mil oitocentos e quatorze. Joaquim José Nabuco d'Araujo. Antonio João Rodrigues de Sousa Garcez. Henrique Correa de Vilhena Henriques. Deziderio Mendes da Silva. Agostinho Antonio de Gouvea. Hé quanto se conthem na referida resposta, que aqui fiz registar, e a propria me reporto. Funchal, 3 d'Agosto de 1814. João Agostinho Pereira d'Agrella Camara, escrivão da Camara o fez registar - João Agostinho Pereira d'Agrella e Camara.

Doc. nº. 28

1814/Julho/30, Funchal. Representação da câmara do Funchal ao Rei sobre a proibição de venda das aguardentes nas tavernas da cidade.

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 81/81V.

Registo de huma reprezentação a S.A.R. sobre a prohibição das agoardentes nas tavernas do termo desta cidade

Senhor. Obrigado pelo nosso regimento a promover o bem publico, que certamente ia perigando, a saude publica, o commercio, a agricultura, pelo escandalozo abuzo do consumo de bebidas espirituozas defora da terra, tomamos as medidas de as prohibir totalmente. Para assim o fazermos nos fundamos nos poderozos motivos, constantes das duas respostas, que demos, huma à Junta da Real Fazenda, outra ao governo interino, desta ilha sobre a injusto, e descomedida requizição do consul inglez nesta colonia, que pretendia transtornar às nossas providencias. Podemos asseverar, Senhor, a V. A. R. que o reino de Portugal não soffreo mais pelo flagelo da guerra passada, do que há-de soffrer esta ilha, pela perda da sua agricultura, comercio, e população, cauzada pela introdução de bebidas estrangeiras. V. A. R. tem muita colonia perto de cem mil // fieis vassalos: se não lhes conservar a cultura, e commercio dos seos vinhos na maior energia possivel, com excluzão absoluta de outro qualquer liquido, velos-há perecer aqui parte à pura necessidade, e parte por effeito do veneno das bebidas espirituozas. Fazendo a expressão publica de toda a terra vemos humildemente aos pés do throno rogar a V.A.R. que para felicidade desta ilha, se digne de nos sustentar esta providencia, que tomamos, e com observancia das justas, e sabias leis de VAR. Deus guarde a V.A.R. muitos annos. Em Camara da cidade do Funchal da ilha de Madeira aos trinta de Julho de mil oitocentos e quatorze. Joaquim José Nabuco d'Araujo. Antonio João Rodrigues de Sousa Garcez. Henrique Correa de Vilhena Henriques, Nimo de Freitas da Silva, Deziderio Mendes da Silva. Agostinho Antonio de Gouvea. Hé quanto se conthem na referida reprezentação que aqui fiz registar, e à propria me reporto. Funchal 3 de Agosto de 1814. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara, escrivão da camara o fez registar. João Agostinho Pereira d'Agrella de Camara.

Doc. nº. 29

1814/Agosto/13, Funchal. Representação da Camara sobre a proibição de entrada de bebidas estrangeiras

ARM, RGCMF, T.14, Fls. 88/89

Registo de huma reprezentação da Camara a S.A.R. sobre a prohibição da agoardente e outras bebidas espirituozas estrangeiras nas tavernas desta cidade, e seu termo.

Senhor

Os estrangeiros não contentes com fazerem aqui // exclusivamente o commercio activo dos nossos vinhos pondo preço a estes, e aos seos effeitos pertendem atravessar o consumo interior dos mesmos vinhos com suas bebidas espirituozas afim de lhes cahir nas mãos hum grande excedente delles por preços infimos, e muitas vezes depois de huma estagnação de dois e tres annos. Para obter pois a este projecto desctrutivo de todo o principio da prosperidade desta colonia, pozemos em vigoroza execução a postura de vinte e sete de Janeiro de mil setecentos oitenta e nove pelo edital de vinte e hum de Março deste anno: e huma e outra coiza temos a honra de aprezentar a Vossa Alteza Real. Repetidas vezes se tem querido por em vigor aquela postura, como Vossa Alteza Real verá de outro edital de vinte e nove de Maio de mil oitocentos e honze; porém disgraçadamente, os artificios dos negociantes estrangeiros tem achado sempre meios de a illudir a sua vontade.

Senhor nos já demos conta a Vossa Alteza Real em data de trinta de Julho proximo passado dos nossos esforços, e das medidas que tomamos para levar avante a observancia de tão saudavel postura, com copias das respostas, que demos à junta de administração, e arrecadação da Real Fazenda deste estado sobre requizição, huma do consul ingles, e outra de hum negociante portugues, e natural desta ilha, que menosprezando os verdadeiros interesses da sua patria, só tem tido em vista tirar lucros sordidos de suas perniciozas especulações, ao mesmo passo que os paternaes dedos de Vossa Alteza Real pelo bem da terra induzirão Vossa Alteza Real a prohibir com gravissimas penas a importação de outros liquidos de seus proprios dominios, como são os vinhos das ilhas dos Açores pelo seu regio alvará de vinte de Julho de mil oito centos e hum, que tão bem por copia pomos na Augusta prezença de Vossa Alteza Real. As ideas primordiais de commercio dão exclusiva a tão exorbitante e odioza pretensão. Nós temos hum grande superfluo de liquidos, por serem os vinhos a nossa unica cultura dominante. Como havemos pois de admittir outros liquidos estrangeiros, e sobre isso venenozos? Nunca tivemos aqui exportação de mais de vinte mil pipas de vinho, e temos tido colheitas de quarenta e cincoenta mil pipas. Atravessado consummo interior deste superfluo, que emparelha com a exportação fica o nosso cabedal, o fructo da nossa industria, e sectores, em estado de nullidade, e ferida a nossa // agricultura, e commercio no seu ponto essencial. Succede muitas vezes não comunarem-se os negociantes inglezes para não comprarem vinhos por dois, tres e mais mezes, só a fim de nos constrangerem por effeito da necessidade a fazer-lhes sacrificio deste genero: E o unico meio de baldar este intoleravel conloio he o de vender por meudo nas tavernas os nossos vinhos mais baixos. Desta maneira remediamos a nossa necessidade, sustentamos se he possivel o preço, e expurgamos as nossas partidas, a beneficio do credito dos melhores. Até os interesses fiscaes melhorão com esta medida; porque hnma pipa d'agoardente tolhe o consumo de tres pipas de vinho; aquella não produz de direitos mais de dezasseis a vinte

mil reis; e este vendido por preço medio de trezentos reis canada dá mais de quarenta mil reis. Fundados pois nestes principios de eterna verdade he que aquellas repartições dezattenderão a requizição do consul ingles, e a outra do negociante nacional como se patentea dos dois despachos juntos por certidão. A visto do que o senhor, tomamos cheios de respeito igualmente que de esperanças aos pés do Throno a rogar a Vossa Alteza Real a graça de sustentar em vigor as nossas posturas, que tem por base o bem-comum da terra, e são conformes com as suas sabias leis de Vossa Alteza. Deos goarde a Vossa Alteza Real muitos annos.

Em Camara da cidade do Funchal aos treze de Agosto de mil oitocentos e quatorze. Henrique Correa de Vilhena Henriques. Antonio João Rodrigues de Sousa Garces. Antonio Caetano de Freitas. Jose Antonio da Silva. Agostinho Antonio Gouvea.

He quanto se contem em a propria reprezentação, que aqui fiz registar, e a que me reporto. Funchal 14 de Agosto de 1814. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara o fez escrever.

João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 30

1815/Dezembro/20, Funchal. Representação à corte no Rio de Janeiro, pedindo a isenção de impostos, como forma de manter o comércio do vinho.

ARM, RGCMF, T. 14 131V./134

Registo das instruções dadas ao reverendo Padre João Quaresma Caldeira da Silva, procurador nomeado para a Corte do Rio de Janeiro, em consequencia da reprezentação de 6 de Dezembro de 1815

O generoso oferecimento que V. Mercê fes a esta camara de tomar a seu cuidado todos aquelles negocios, que ella podesse ter na Corte do Rio de Janeiro, querendo muito particularmente incumbir-se de huma reprezentação, que se fes a S.A.R. sobre as calamidades publicas da terra, que tanto nos tem consternado, obrigou a esta mesma Camara a entregar-lhe o seu alvará de procuração na certeza de que V.M., não só por glória sua, como pelos nobres sentimentos de honra que o animão, não deixará de paguar dos direitos de um povo inteiro, qual hé desta Gloria, alcansando do nosso Augusto soberano aquellas graças de que o mesmo povo pella sua manifesta probreza e infrutifera actividade se tem feito credor. Mas como seja de absoluta necessidade, que V. M. fique circunstanciadamente informado do objecto de que se encarrega permitanos que alem de lho communicarmos possamos ajuntar-lhe aquellas reflexões que julgamos mais acertadas para desvanecer qualquer obstaculo que deste respeito possa haver. Hé a reprezentação desta camara fundada sobre aquellas verdades, que há muitos tempos já as deverão ter levado aos pés do trono do seu Augusto soberano vio elle com dor ate que ponto as calamidades publicas tem impedido o progresso da cultura desta ilha, cuja decadência além dos estragos acontecidos pellos aluviões, hé hum triste rezultado da pobreza de seus habitantes que constantemente tem sido flagellados com exterilidades, mizerias e duenças, combinou que de hum mal tão extraordinario se leva a originar huma enevitavel perda aos cofres de S.A.R.; pois que faltando-lhe os dizimos e os direitos do commercio, estavão extintas as rendas da Real Fazenda deste estado: fixando pois a vista neste lastimozo objecto e não podendo por si ocorrer a tão grande desgraça, implorou a S.A.R., que por sua paterna clemencia fosse enviado alliviar este mesmo povo dos impostos com que se acha gravado, pois só por meio deste auxilio, poderia elle fazer algum esforço para impedir a total ruina de tão importante agricultura, applicando-lhe aquelles fundos; que julgando-se ser em muita utilidade da Real Fazenda, e arrecadação delles, nada he mais capas de a reduzir o mais prómptamente a huma deplorável decadência. Ninguem pode duvidar, de que a pobreza do // povo fas immediatamente a pobreza da cidade. São estes dois incidentes tão restrictamente unidos, que impossivel hé existir hum sem o outro e deixar qualquer soberano de providenciar sobre o primeiro he o mesmo que augmentar o segundo. O zelo com que a Camara reprezentou não só deve ser louvavel pelo que toca ao bem publico da terra como pelo dezejo que tem de prosperar as rendas do estado que a S.A.R. teme atrazallos no perdão dos impostos, perderá com os seus leaes vassallos que aqui existem; a grande cultura desta colonia. Todas as pessoas que o contrário sustentavam terão sempre o disgosto de não ver realizada a sua opinião, porque o rezultado, della, nunca será vantajozo à S.A.R., antes e dá huma enevitável perda dos interesses de Sua Real Coroa; e talvez nada pareça mais dezatendivel em seus principios do que a reprezentação da Camara, pois ao mesmo tempo, que junta estragos occazionados pella alluvião de 26 de Outubro proximo passado, e que o reparo delles de necessidade deve fazer grande despeza aos reaes cofres, pede a extinção de impostos, qua ajudão a esta mesma despeza. mas nisto mesmo apurou

a camara ainda mais o seu zelo por que não só dezia prevenir o mal das ribeiras, mas quer que se acautelem todos aquelles que as circunstancias do tempo tem desenvolvido, e que para o futuro podem ser por extremo funestos. De que serve a S.A.R. lucrar mais 40 ou 50 contos de reis em cada hum anno, se no fim de 4, ou 5 annos, alem de perder todo este dinheiro, vem ibfalivelmente a perder o mais principal de sua rendas qua são os dizimos, e os direitos do commercio? Não he bom espalhar algum cabedal, para receber com elle vantajozos interesses? Este exemplo o dão todas as nações industriozas, que por consequencia são as mais ricas. O perdão dos impostos contribuirá para este tão dezejado fim e S.A.R., lucrando então em muitos dobros, do que perdeu se rogozijará com a opulencia de hum povo, que lhe fica devendo toda a sua felicidade. Se a cultura de Madeira já dezatendida, carregados sobre os seus habitantes impostos que de dia em dia façam detcorar bem de preço a terra não oferecerá mais do que huma simples colheita de trigo e a despendioza cultivação da vinha será inteiramente abandonada, o que então acabará de por o cumulo a todos os males que sobre este mesmo povo tem recahido desde a espantoza alluvião de 9 de Outubro de 1803. Huma mui diferente edea fará talvez S.A.R. do citado da cultura desta colonia e dos rendiemntos de todos os seus habitantes. Consta-nos que no Rio de Janeiro há pessoas, que os tem engrandecido desmaziadamente valendo-se para sustentar uma sua opinião de apontar a despeza que se fez com huma caza de opera no decurso de tres anno sucessivos que forão os de // 1811 = 1812 =1813, pagando-se as diferentes companhias que para ellas forão chamadas; mas huma tal imputação, merece ser desvanecida, porque he fundada sobre hum engano manifesto os habitantes desta ilha não tem caza de opera, porque são pobres, e a não podem sustentar, quem fes toda a despeza della foi a corporação dos commerciantes britânicos, que aqui rezidem, incorporados com elles alguns proprietários mais ricos da terra, ainda que estes menos podem a porporção dos outros, pois comprando-lhe os ingleses o seu vinho a pagamentos muito delattados, porque não tem outro meio de os vender gira na mão deles todo o seu cabedal, com que fazem consideraveis interesses. A Camara tem justissimas razões para implorar ao seu Augusto soberano em nome de todo o povo desta ilha, a extinção dos impostos, pois se ella não der este tão louvável passo, ficará elle sempre curvado ao enorme pezo da indigencia em toda a parte do mundo: em breve não será mais do que hum montão de ruinas pela falta de meios de aludir aos estragos das cheas, que tanto o tem delapidado, muito especialmente a de 26 de Outubro do prezente anno, que deo maior motivo à mesma reprezentação. Estes malles não podem ser evitados sem huma grande concorrencia de braços e desvigorizados que elles sejam pela miserável existencia de todos os individuos, o mais profiquo remédio que então se lhe possa aplicar huma vez que seja retardado, sempre lhes será inteiramente inutil. Pelo pouco tempo de sua rezidencia nesta colonia, não pode V. M. ter adquirido hum cabal conhecimento, da passivel e despendioza cultivação della, mas tudo o que a este respeito se pudesse descrever, nunca seria mais do que huma fraca pintura dos perigozos socorros que ella exige, para se poder conservar, pois que não ha paiz algum do mundo, cuja cultura seja tão dificil, tanto pelo seu despendio, codio pelo risco em que poem a vida de todos aquelles que nella trabalhão. Deve-se verdadeiramente crer, que não há exemplo de hum so anno, em que não tenham sido victimas deste trabalho, muitas pessoas a elle dedicadas. Que defeza pode ter hum desgraçado lavrador quando trabalha debaixo de inácessíveis rochas onde se dispendem pedras, que cahindo precipetadamente levão outras consigo, e arruinão fazendas inteiras. A que riscos se não expoem todos aquelles que diariamente se ocupam em furar finos rochedos, introduzindo-lhes polvora bem atacada para os fazer rebentar por effeito della, e poderem então sacar dellas aquella pedra precioza para construção das paredes, que he o unico meio que tem, para soster a terra que sem este socorro toda ella se precipitaria no mar arrastada pellas agoas por cauza da elevação das montanhas deixando ficar // as plantas sem segurança, nem restricção nas suas raizes. Nada melhor pode prover a verdade desta expozição do que o informe de 22 de Abril de 1814, que deu o Exmo Luis Beltrão de Gouveia Almeida governador e capitam general que então era deste estado, acerca deste e outros objectos, em consequencia de hum avizo regio nº 15 datado de 22 de Maio de 1813. A cultura não só estes inconvenientes, tem outros mais quaze da mesma natureza, e bem deficeis de vencer. A vinha não se planta sem hunta grande profundidade de terra, toda eda cavada à forsa de braços; em muitos lugares os homens a cavão até exceder a sua própria altura, o que nunca se pode dispensar em salão, e em

pedra mal aguentão outro tanto a mesma altura e senão fosse assim cortada a terra, nada produziria a mesma vinha. Exige ella outro trabalho muito arriscado que he a condução das videiras, para latadas e corredores, quaze todas ellas cortadas, em tres ou quatro lugares de distancia dos lugares cultivados, e pelo meio de escarpadas rochas, onde a maior parte dos homens vão cortallas amarrados com cordas. Disto mesmo, que fica exposto se pode sucintamente ver a quanto chegará a despeza que se faz, na cultivação de qualquer bocado de terra, que com muitos e muitos annos não chega a render para os gastos que com ella se fes. Sobre esta disgraça da cultura nunca devia recahir tributo algum, quanto mais, estar ella falsificada com a ciza, que por esta razão nenhum senhorio pode apurar os seus colonos, porque todos fogem a pagar decima de paos e pedras de que abundão todas as fazendas desta ilha, e assim se conservão nellas os preguiçozos e indecentes, que deverião ser substituidos por industriozos, e altivos cultivadores. Esta ciza cauza tantos prejuizos que ainda por muito interessante que ella fosse, nunca a sua liquidação de hum anno seria igual a vigessima parte se origina dentro de hum mes. Todas estas despezas, incommodos, e perigos de vida para a conservação da cultura; bem merecem a extinção dos mais pezados impostos, como a décima funerária, e a décima das cazas, que todas ellas concorrem igualmente com a mesma ciza para a extinção das produções territoriaes, e accelerão a queda fatal da importante agricultura desta ilha, não devendo ficar outro algum tributo sobre o povo mais do que o chamado finto, por ser este o unico que recahe proporcionalmente sobre os interesses ou rendimentos de cada pessoa, e serem todos os mais estabelecidos para a sustentação da guerra, que felizmente vemos acabada; Isto no cazo que a S.A.R. serião rezolva a extinguilos todos o que muito deveria ser de Sua Alteza concideração, attentas as tristes circunstancias em que se olha este disgraçado povo, as quaes na mesma representação lhe forão expostas com aquella verdade que // sempre tem caracterizado esta corporação municipal.

Com outros muito justificados fundamentos poderiamos provar a razão que acompanha a todos os habitantes desta colonia para não serem nem levemente incommodados contaes contribuições se apurar de ser tão interessante o objectivo sobre que temos discorrido, não ficassem sendo tão longas e fastidiozas todas as nossas reflexões. Estas mesmas porem, são mais que sufficientes para manifestarem a pernicioza applicação de tais impostos para huma terra, cuja cattivação he tão trabalhoza que não ha paiz algum do mundo, que nisto o possa imitar, por mais ingrato que elle seja dos mores da lavoura, que disvelada se preste em o beneficiar acrescendo alem disto não se colher nelle os generos de primeira necessidade por cauza da plantação das vinhas, e ficar todo o povo sujeito a importação delles que sempre he regulada pelos commerciantes com escassas proporções ao seu consumo para não introduzirem abundancia delles que os farão rebaixar de preço, o que em muitas ocaziões lhes não deve ser sensurado, porque sendo a maior parte delles generos sujeitos a corrupção a demasiada abundancia pode prejodicar os interesses dos mesmos commerciantes, além da perda do principal que tão bem he muito ariscado. Não deixou esta Camara de supplicar igualmente a S.A.R. na Sua reprezentação, que por Sua Paternal cumciencia fosse servido determinar que os officios, e empregos publicos desta ilha, tanto seculares como eclesiásticos, sejão todos elles conferidos aos filhos delle, e não aos que vem de fora, por ser este hum objecto de grande ponderação, e que por principio algum esta Camara deverá omitir. Se a Nobreza e os bens são hereditários mas familias por direito de propriedade; se este direito incontrastavel nunca teve, nem pode ter alteração debaixo das sabias leys de nossos Augustos soberanos, que fazendo goardado em toda a sua existencia dos nobres, e dos ricos lhes possa immediatamente este direito como cauza derivada de huma outra: parece que o mesmo direito deverá assistir as pessoas orihndas de qualquer paiz para exerserem os officios, e empregos publicos delles, os quaes nunca deverião ser conferidos, aquellas pessoas que no mesmo paiz não tivessem nascido: pois do contrario, se premea quem nunca o beneficiou, nem por si, nem por seus ascendentes, e as outras pessoas que legitimamente devião ser chamadas para elles, vem ficar sem fruto o seu trabalho, que merecia ser recompensado. sendo chegado a população desta paiz a hum auge considerável, cada ves são mais deficieis os meios de subsistencia para os seus habitantes. As escaças novidades tem sido constantemente huma // fatal origem da sua manifesta decadência, o as cheas que uem assolade os campos, as vilias, e a cidade tem acabado de os reduzir a ultima mizeria. E não merece este povo que se conceda hum tal privilegio

que com tanta justiça implora como o unico percurso que resta nesta disgraçada terra para se acudir a funesta indigencia de muitas pessoas que sendo habeis para qualquer emprego publico, nem da sua aptidão lhes rezulta beneficio algum, nem a caridade dos ricos lhe pode valer porque tendo sido tão diminutos os rendimentos das suas fazendas, não devem arruinar os fundos destinados a sua subsistencia. Ocupados os officios, e empregos publicos desta ilha, tanto seculares como ecleziasticos por pessoas de fora da, terra que ocupação se pode dar aos filhos della? Deverão elles abandonar o paiz onde nascerão para hirem fazer serviços aos reinos estrangeiros, perdendo o amor de Patria e da sua propria Nação e respeitão? Este procedimento he contrario aos seus sentimentos, porque os filhos da Madeira tem patriotismo, e prezão muito a gloria da Nação Portuguesa. Mas ao mesmo tempo são tão infelizes que estando o commercio da sua Patria nas mãos dos ingleses, nem mesmo querendo elles dedicar-se a vida maritima acham hum navio português, onde possam com gosto practicar, e fazer os estudos precizos para aquella ocupação. A disgraça he geral na terra e cada hum em particular se lastima da sua sorte. A ilha de Madeira nas tristes sircunstancias em que se acha, alem de merecer o perdão dos impostos, bem merece que nella só se attenda aos seus proprios filhos, e não aquelles, que podem procurar sua subsistencia no paiz onde nascerão, ou em outro qualquer paiz opulento que demais a mais os possa felicitar. Temos contudo motivos para nos regozijarmos, por termos prehencido as obrigações do nosso ministerio entregando nas mãos de huma pessoa tão benemerita o depozito de todas as verdades com que esta camara pela a S.A.R. o Principe Regente Nosso Senhor de quem esperamos como amante pay dos seus vassalos, e pella sua paternal clemencia, indefectivel justiça: aquella sabia decizão que só pode fazer a felicidade deste povo inteiro. Deos goarde de V. M. muitos annos. Funchal em Camara vinte de Dezembro de mil oitocentos e quinze. José Joaquim Esmeraldo. Antonio José Spinola de Carvalho de Valdaveço. Pedro Agostinho Teixeira de Vasconcelos. Gregório Francisco Perestrello e Camara. Antonio João da Silva Corte. Francisco da Conceição. José Gomes Jardim. Francisco Xavier da Silva Amorim e muito Reverendo Senhor Padre João Quaresma Caldeira da Silva.

He quanto se contem nas referidas instruções que aqui fis registar, e a que me reporto. Funchal 4 de Setembro de 1816. Bernardino José Pereira da Camara, o fis registar.

Bernardino José Pereira da Camara.

Doc. nº. 31

1816/Agosto/29, Funchal. Representação da camará sobre as bebidas estrangeiras

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 136/137V.

Registo de reprezentação que a Camara fes a S.A.R. a respeito da prohibição das bebidas espirituozas vindas dos reynos estrangeiros

Senhor. Obrigada pello seu regimento a promover o bem publico que certamente ia perigando minado nos seus principaes fundamentos a saude publica, o comercio, agricultura, pelo escandalozo abuzo de consumo de bebidas espirituozas de fora da terra. Tomou esta Camara as medidas de as prohibir totalmente. Para assim o fazer se fundou nos poderozos motivos constantes das duas respostas juntas nº 1 e nº 2, hum que deo a Junta da Real Fazenda, a outro do governo interino desta ilha, sobre a injusta e descomedida requizição do consul ingles nesta colonia, que pretendia transtornar tão justas providencias; mas como felizmente prevalecerão estas, aos odiozos e intoleraveis projectos do mesmo consul, e de outros negociantes, que só prezão os fins sordidos interesses, pois que foram dezatendidos os requerimentos que derão motivo as mesmas respostas, como se prova dos despachos tão bem juntos nº 3 e 4 empenharão-se então estes homens em fazer huma doorada importação do agoardentes estrangeiras para lhes apagar das penas que lhe forão impostas no edital desta mesma Camara de vinte e hum de Março de mil oitocentos, e quatorze, que he o documento nº 5, querendo antes pagar as condenções das posturas, do que deixarem de continuar no dominio e insonfrivel despendio della; abuzo este que só se poderá evitar se a Junta da Real Fazenda deste Estado permitir somente a entrada de agoardente de França para o concerto dos nossos vinhos, e prohibir totalmente o despacho de todas as mais bebidas, que se fabricão fora da terra, como determina o regio alvará de vinte e dois de Julho de mil oitocentos e hum: que ate com gravissimas penas prohibe, aqui a importação de outros liquidos dos proprios dominios da VAR, como são os vinhos das ilhas dos Azores, cujo alvará tão bem por cópia pomos na augusta prezença de V.A.R. e he documento nº 6 Senhor apezar de ter esta Camara dado conta a V.A.R. em datta de trinta de Julho de mil oitocentos e quatorze, e de tres de Agosto do mesmo anno, do que a este respeito elle tinha determinado para cohibir as funestas consequencias da dezempoada avareza de alguns commerciantes, que dezejão amostrar os seus animozos thesouros sobre a deploravel ruina do estado, nós nos julgamos presentemente com huma mais rigoroza obrigação de participarmos a V.A.R. os tristes rezultados da introdução desta pernicinza bebida, que desgraçadamente se tem multiplicado; não só para vermos protegido o commercio interno do paiz, e agricultura; como para acautelar a saude publica que de todo se acha arruinada. Os estrangeiros não contentes com fazerem aqui exclusivamente o commercio activo dos nossos vinhos, pondo o preço antes, e aos seus effeitos pertendem atravessar o consumo interior dos mesmos vinhos em suas bebidas espirituozas, afim de lhe cahir nas mãos hum grande excedente delles por preços infimos, e muitas vezes depois de huma estagnação de dois ou tres annos. Alem disto costumão elles mom communarem se para não comprarem vinhos por algum tempo demorando se na compra delles; dois três, e mais mezes, e este anno por ter sido a colheita passada por extremo escassa, e subir o preço dos mesmos vinhos, como era de razão, tem prolongado este mesmo impate ate o prezente, deminuindo de dia em dia o preço que por elles oferecem de sorte que todos os portugueses, que custumão compralos no tempo das colheitas, ja tem perdido as esperanças de realizarem a venda de

seus vinhos sem o prejuizo de vinte e cinco por cento. O unico meio de remediarmos este tão intoleravel conloio he o de vender por meudo nas tabernas os nossos vinhos mais baixos, pois desta maneira remediamos a nossa necessidade, sustentamos se he possivel o preço e expurgamos as nossas partidas a beneficio do credito dos melhores: mas este recurso está inteiramente perdido. O povo habitou-se ao uzo das bebidas espirituozas, que he o seu maior prazer, e aos mesmo tempo, o seu mortifero veneno, tem abandonado a profiqua produção do paiz para comprar outros liquidos, que o arruinão, e aquelle dinheiro, que devia girar nas mãos dos proprietários e dos lavradores, para os animarem a fazer continuadas despezas na cultura do // mesmo paiz, vay amonntar-se nas mãos de huns estrangeiros que só procurão a nossa ruina e a sua felicidade. Nunca tivemos aqui esportação de mais de vinte mil pipas de vinho; e temos tido colheitas, de quarenta, para cincoenta mil pipas; atravessando o consumo interior deste superfluo, que emparelha com a exportação, fica o nosso cabedal, o fruto da nossa industria e suores em estado de nullidade, e ferida a nossa agrieultura e commercio no seu ponto essencial; os malles que originão deste sistema de igoismo que reina na corporação britanica estendendo-se por todo o povo desta ilha, vem infalivelmente a privar o estado das suas avultadas rendas, porque ficará de todo arruinada a nossa agricultura que já se aclia em demasiada decadencia, nem os ingleses dezejam outra couza mais do que aumentar a nossa pobreza para ficarmos em huma eterna dependencia delles. Mas regozijemo-nos, Senhor que V.A.R. tomando na senhora alta consideração tudo quanto fica ponderado, não deixará de prohibir a importação destas damnozas bebidas, que tanto impedem o consumo dos nossos vinhos no gasto interior do paiz, o que não he em nosso beneficio mas ate mesmo com esta medida ficarão milhorados os interesses fiscaes: porque huma pipa de agoardente tolhe o consumo de três pipas de vinho: Aquelle não produz de direitos mais de dezasseis a vinte mil reis e este vendido por preço medio de trezentos reis canada dá mais de quarenta mil reis. Ainda mesmo que todos estes motivos não fossem merecedores das justas e paternaes rezoluçõens de V.A.R. a favor das nossas suplicas contra a fatal importação das bebidas espirituozas, bastava, senhor o lamentavel estrago que ellas cauzão na saude e vida dos povos desta ilha como se mostra do documento nº 7. Este vicio foi terrivelmente adoptado pelo pessimo exemplo que receberão no excesso com que as bebião os soldados britanicos nesta colonia, o que deu cauza a grassar nelles mortiferas epidemias, que em geral se propagão por não ser próprio este clima para to uzo de semelhantes bebidas que de necessidade devem ser vedadas a estes mesmos povos; pois só assim ficará extinta esta tão poderoza cauza da desgraça publica. Nós governariamos por extremo as nossas consciencias se faltassemos ante tão sagrado dever do nosso menisterio, sem darmos contra V.A.R. destes fataes acontecimentos porque faltavamos ao preceito da caridade, deixando perecer diariamente sem lhes procurarmos os meios de evitar tão grandes males tantos e tão desgraçados individuos que acabão a vida em continuados tormentos lavrados pellas internas dores de suas corruptas e deslaceradas entranhas. Fazendo a expressão publica de toda a terra vamos humildemente aos pes do throno a rogar a V.A.R. que para felicidade desta ilha se digne de nos sustentar por meios mais efficazes esta providencia que de necessidade se devia tomar, e em observancia das justas leis de V.A.R. Deos goarde a V.A.R. muitos annos. Funchal em Camara vinte e nove de Agosto de mil oitocentos e dezasseis Joaquim José Nabuco de Araujo. João Manuel Tello de Menezes. Ayres de Ornellas Vasconcellos. Pedro // Agostinho Teixeira de Vasconcellos. Antonio Jose Lopes de Carvalho. Manuel Joaquim Teixeira. Alexandre José Moniz.

He quanto se contem na referida reprezentação que aqui fis registar da propria a que me reporto. Funchal 18 de Setembro de 1816. Bernardino José Pereira da Camara, escrivão da Camara o fis registar.

Bernardino José Pereira da Camara

Doc. nº. 32

1816/Novembro/7, Funchal. Representação da câmara sobre as bebidas estrangeiras

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 140V./141V.

Registo de huma reprezentação da Camara à Junta da Real Fazenda deste Estado sobre a prohibição da venda de bebidas espirituozas nas tavernas desta cidade e seu termo.

Senhor.

Os desejos que temos de que sejam extinctos os repetidos estragos que cauza na saude dos povos desta colonia o uzo immoderado das bebidas espirituozas; tem agora suscitado em nós a mais activa vigilancia contra a fatal origem dellas, por vermos que V. M. mui sabia e judiciozamente se dignou vedar a entrada de todas as bebidas espirituozas, que se fabricão em paizes estrangeiros, semelhantes às da produção do Reino do Brazil. Nunca esta Camara perdeu de vista levar avante os projectos, que concebeu, de ver inteiramente aniquilado o intoleravel abuzo de extracção de tão damnozos liquidos, ficando por cauza delles inteiramente desprezada a saudavel produção do paiz, e deteriorada a saude publica; e por isso tornamos a renovar as providencias que por tantas vezes se tem dado a este respeito, prohibindo inteiramente a venda por meudo de todas as bebidas espirituozas que não forem fabricadas na // terra, como o determinão as posturas desta mesma Camara, fundados nos Regios Alvarás, sem que ainda V.M. se tivesse dignado auxiliar particularmente esta colonia: pela Sua saudavel lei de vinte e dois de Julho de mil oitocentos e hum, que desejamos pôr na mais rigoroza observancia. He agora geralmente reconhecido o bem que esta camara tem procurado conseguir a tão desgraçado Povo nas referidas prohibições; mas huma grande parte dos negociantes desta abuzando das ruinas que cauza a todas as pessoas a introdução de semelhantes bebidas, e dezejozos de exhaurirem o resto do pouco cabedal, que possue este mesmo povo, querendo deitalo em hum estado de mendicidade, quando a saude tenha forças para rezistir aos estragos do vicio a que elles o habituarão; não cessão de procurar subterfugios para illudirem a nossa vigilancia, e fazerem a seu salvo os mais sordidos interesses. Hé certo que estes negociantes não podendo de Janeiro em diante fazer importação de rome como até agora lhes foi concedido; mas ficarão-lhe recursos bastantemente vantajozos, e elles tem lançado mão de tudo aquillo que os pode favorecer para continuarem nas suas mesmas especulações. A genebre he hum liquido tão vendavel como o proprio rome, e por isso aqui a veremos em tanta abundancia, que nenhuma diferença venha a fazer a prohibição delle. Alem disto tem os mesmos negociantes a agoa ardente dos Brazis, donde podem mandar vir continuadas carregações; tem a de Lisboa, a das ilhas dos Açores, e Canarias; e finalmente podem aqui introduzir em tanta ou mais quantidade as bebidas espirituozas, como as que actualmente se achão em poder delles, que talvez já possa dar para mais de quatro ou cinco annos. Com esta liberdade de commercio continuará o povo a ser victima das mortiferas epidemias que nella tem graçado; a terra se encherá de inválidos, e indigentes, porque os pobres que perdem para sempre a sua saude (como tem succedido a muitos dados ao uzo desta bebida) ficão pezados ao publico, que se vê na necessidade de os alimentar, e tudo o // mais que desta importação se segue são rezultados bastantemente funestos ao memso povo, e só uteis a alguns negociantes que impiamente procurão fazer a sua felicidade à custa da desgraça publica, pois sem o menor temor das penas designadas nos

nossos editaes tem o arrojo de se mãocommunarem com os taberneiros para escondidamente lhes darem huma prompta extracção às mesmas bebidas. Nestas circunstancias, Senhor, não podemos deixar de recorrer a V. M. para que se digne obstar a esta tão fatal importação, concedendo unicamente a entrada de agoardente de França para concerto dos nossos vinhos, prohibindo-se todas as mais bebidas espirituozas, como contrarias ao bem geral da terra, e por isso mesmo ruinozas aos interesses do Estado. Deos goarde a V. M. muitos annos.

Funchal em Camara sete de Novembro de mil oitocentos e dezasseis. Joaquim Jose Nabuco d'Araujo. João Manuel Tello de Menezes. Antonio Caetano Aragão. Ayres de Ornellas e Vasconcellos. Pedro Agostinho Teixeira de Vasconcellos. Pedro Francisco Gomes. Antonio Jose Lopes de Carvalho, Manoel Joaquim Teixeira. Alexandre Jose Moniz.

He quanto se contem na referida reprezentação, que aqui fiz registar. e à propria me reporto. Funchal 15 de Novembro de 1816. Bernardino Jose Pereira da Camara, escrivão de Camara o fiz registar. Bernardino Jose Pereira da Camara.

Doc. nº. 33

1817/Maio/22, Funchal. Resposta do Procurador do concelho àcerca das bebidas espirituozas

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 154/155

Registo da resposta do procurador do Concelho de que faz menção a resposta supra

Illustrissimo senado

Salus populi suprema // lex est: A saude publica he huma lei superior a todos os interesses do commercio: embora clamem os negociantes qua a sua agoardente teve despacho; que o prazo dado para o consumo não foi sufficiente para o mesmo: temos a decizão de todos os médicos que mostrão ser o uzo das bebidas espirituozas huma das cauzas principaes das dierreas inflamatorias, que tem levado à sepultura huma grande parte dos habitantes desta ilha. A Camara sempre foi constante, fundada nas suas posturas, e nas leis do reino em vedar o consumo interior de bebidas espirituozas por huma força de attenção ao corpo do commercio tolerou ate Março a venda de taes bebidas: o Bem da saude publica clama contra a continuação do seu uzo; em consequencia disso não se pode mais prorrogar. O corpo do commercio foi cinco vezes antes prevenido da impugnada prohibição; se mais tempo se permitisse ficaria a porta aberta a contrabandos deste genero, e nunca se extinguiria este veneno da saude publica. Os negociantes a primeira couza de que se lembrão he comprar vinho barato; o meio mais directo para esse fim he a importação de bebidas espirituozas, que vedando o consumo interior dos nossos vinhos os faz correr todos para os seos armazens; mas não refletem no mal que rezulta não só a terra, mas a elles mesmos do descredito dos vinhos bem lotados com as mãos; pois havendo como actualmente succede, a mistura do vinho de taberna com os de commercio, faltam as ordens em prejuizo seu, e de toda a terra. O

nosso commercio he absolutamente passivo; os negociantes poem o preço aos nossos vinhos, e aos seos effeitos; a unica couza que pode fazer algum equilibrio he o consumo interior; pois nas vagas do giro do vinho qualquer particular, a quem falta o pão do dia, remedea a sua necessidade deitando algum vinho à taberna. Deste modo alimpa a sua partida do vinho mas a beneficio do credito do genro, e sustenta o resto uo seu vinho para monção mais favurável. Estas solidas razões fazem a base do alvará de vinte e dois de Julho de mil oitocentos e hum que adopta para a que o outro de vinte de // Septembro de mil setecentos e dez, pelos quaes ficão prohibidos d'entrada não só os vinhos dos Açores, mas todas e quaesquer bebidas estrangeiras; e se medirmos como manda a lei de dezoito d'Agusto de secenta e nove a extenção da lei pela extenção da razão em que ella se funda, tão bem se deve banir do consumo interior a agoardente de canas do Reino do Brazil, como reflectidamente foi ordenado por esta Repartição. O Tratado de commercio tem a sua base principal na igualdade de vantagens, e de estipulações: os ingleses não admitem o nosso açúcar porque tem este genero; não admitum certas franquezas aos Portugueses, porque são oppostas as leis da cidade, uzemos de igual retorção de direito; temos bebidas da terra, temos as nossas leis municipaes, não podemos dar consumo aos seos effeitos semelhantes. As nossas relações com todo o mundo estão desligadas, por meio das ondas; não temos com que acenar aos navios estrangeiros, que passão pelas nossas costas senão com bom copo de vinho nas mãos; se lhe não conservamos a sua integridade primitiva morremos de fome neste esqueleto de rochedo. Toda a Europa abunda em vinho, que fornece os mercados do norte e sul; o nosso que he a nossa unica moeda corrente para todas as necessidades da vida de hum artigo de luxo, que o caprixo, e a delicadeza faz apparecer nas mesas faustozas pela sua eminente. e inimitavel qualidade: he precizo por isso toda a energia, e vigor para lha conservar. Assim o requeiro a Vossa Excelencia.

Funchal vinte e dois de Maio de mil oitocentos e dezassete. Ayres de Ornellas Vasconcellos.

He quanto se contem na referida resposta, que aqui fiz registar, e a propria me reporto. Funchal 19 de Junho de 1817. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara escrivão da Camara o fes registar.

João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 34

1817/Junho/11 (19), Funchal. Requerimento dos comerciantes ao governador acerca das bebidas estrangeiras com despacho governo e resposta da Câmara

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 152V./154

Registo de hum requerimento dos commerciantes desta praça ao governador e capitam general sobre a prohibição das bebidas espirituozas nas tabernas desta cidade, e seu termo, de hum despacho do mesmo Exmo governador resposta da Camara

Excellentissimo Senhor: os commerciantes desta praça com o devido respeito levão à prezença de Vossa Excelencia os dois documentos juntos; o primeiro a publica-forma de reprezentação que o mesmo commercio dirigio à Junta da Fazenda deste Estado; o segundo o requerimento feito à Camara desta cidade em virtude daquella Junta lhes não ter deferido, sendo a falta de providencias da Camara ao requerimento dos reprezentantes o que o obriga a estes a dirigirem-se a V. Exa para que na qualidade de chefe deste Estado se sirva mandar alliviar aos representantes do grave vexame, e sem exemplo, nas prohibições, e condennações, que por ordem da mesma Camara os almotaceis tem praticado contra a livre venda da agoardente do Brazil, e de mais bebidas espirituozas despachadas nesta alfandega para o livre consumo desta colonia, de que tendo os commerciantes pago os direitos competentes, e passado taes artigos a circulação do commercio, e às mãos de terceiros, desta forma os mesmos artigos adquirido o direito de legitima e indissoluvel propriedade, ficando a coberto, e debaixo da protecção das leis do soberano, que lhe permitio a sua sancção, para o seu livre uzo, e consumo, não havendo exemplo, que tão graves, e solidos principios fossem já mais alterados; motivos tão poderozos, e eminentes, põem aos reprezentantes na perciza necessidade de recorrerem a Vossa Excelencia deixando ao grave, e maduro conhecimento de V. Exa o pezo de huma materia inteiramente estranha, e nova na sua pratica, e diametralmente opposta à boa fé do soberano; e consequentemente prejudicial aos interesses dos commerciantes, que tratarão lícita, e de boa fé o mesmo // commercio das agoardentes, e bebidas espirituozas, o que por nenhum principio lhe pode ser prejudicado: portanto, pedem a V. Exa se digne mandar dar as providencias precizas para que os proprietarios de taes bebidas não possão ser de nenhum modo molestados na franca venda das mesmas bebidas despachadas nesta alfandega ate ao seu total consumo; e receberão mercê.

Despacho

- informe a Camara do Funchal, Palacio, onze de Junho de mil oito centos e dezasete. Com rubrica do Exmo Governador e capitam general deste estado.

Resposta

Illustrissimo e Excelentissimo Senhor:
A Camara por diversas vezes tem sido combatida com injustas requizições contra as medidas que tem tomado a fim de vedar o consumo por meudo das bebidas espirituozas nas tabernas da cidade, e termo, que tanto tem contribuido para a ruina desta colonia, mas nem a Junta da Real Fazenda deste Estado, nem o Exmo Governo interino, a quem taes requizições foram dirigidas, deixarão de as dezatender à vista das respostas,

que ella lhes deu. A boa fé que esta Camara sempre tem manifestado na prohibição do consumo de semelhantes bebidas, não pode de forma alguma ser negada pelos supplicantes por terem contra si os editaes de vinte e hum de Março de mil oitocentos e quatorze, e doze de Outubro do anno proximo passado, sendo por elles sempre prevenidos antecipadamente, e dando-se-lhes o prazo de mais de quatro mezes para consumo das que estavão despachadas; devendo elles com observancia de tão justas prohibições não pedirem despacho da que de novo lhes chegou senão de tanta quanta neste mesmo espaço de tempo podessem consumir. Por este principio não tem a Camara contribuido para o menor vexame dos supplicantes: se algum mal se lhes tem seguido he nascido de sua manifesta obstinação em quererem importar bebidas espirituozas sabendo que se lhes não tolera o consumo dellas por motivos não só contrarios aos interesses do publico, mas tão bem as rendas de Sua Majestade. Se os supplicantes clamão contra o vexame que tem recebido dos almotaces em consequencia das condemnações, que estes fazem aos taberneiros por cauza do dispendio das bebidas // espirituozas, que são fabricadas fora da terra; com maior razão deve esta Camara clamar contra o vexame que elles fazem ao povo com a introdução de taes bebidas. Pondo de parte os malles que ellas tem cauzado à saude dos povos, que só se poderão remediar com a total extinção destes venenozos liquidos, há outros muitos que igualmente tem a sua origem no interesse particular dos supplicantes, que elles sordidamente promovem, com este intolerável dispendio, se tão contrario se tem mostrado aos interesses dos proprietarios, e de todos os lavradores desta ilha, tornando-se por taes factos huns refinados egoistas, e por consequencia maos cidadãos por atenderem só ao seu interesse contra o bem-geral da terra. Quão injusta seria esta Camara se consentisse que os supplicantes levassem avante hum sistema por elles indignamente adoptado para porem os nossos vinhos em huma completa estagnação atravessando o dispendio delles nas tabernas em as suas bebidas espirituozas a fim de lhes cair na mãos hum grande excedente dos mesmos vinhos para então os comprarem pelos mais diminutos preços, sem dó dos que os tem para vender, que por todos os lados estão sacrificados! Quem, Senhor, poderá soffrer este odiozo sistema tendo meios de o destruir e salvar o publico dos malles; que o flagellão? Por esta minoza importação até os supplicantes se ião esquecendo de mandar vir os generos de primeira, pois que só viamos chegar continuadamente a esta ilha carregações d'agoardente, e genebre, e poucas vezes de farinha, trigo, e milho, ou de outros differentes comestiveis; pois além de tirarem dellas este vantajozos rezultados, tinham de mais a mais huma prompta liquidação nas mesmas bebidas em que os interesses sempre são certos, e nunca duvidozos. Por meio das providencias que a Camara tem dado não só se atalhão estes malles, não tão bem se anima os lavradores a promover, e continuar na cultura das vinnas; pois do contrario elles abandonarião por não corresponder a tão grande despeza os interesses della, e se applicarião // a cultura que prestasse mais promptos, e efficazes socorros à sua necessidade diaria; rezultando daqui prejuizos incalculaveis a Sua Majestade porque perderia os seus dizimos de tanto valor, e os avultados direitos da exportação do vinho. Os supplicantes na sua justa pertenção, recorrem a V. Exa porque lhes não pode valer o remedio da lei; pois já estão plenamente convencidos que em recursos desta natureza não podem justamente ter provimento contra esta Camara. Apesar de tudo isto, e de ter já participado esta mesma Camara a Sua Majestade, reprezentação dactada de vinte e nove d'Agosto do anno proximo passado, as providencias que deu para atalhar tão grandes malles, não quizemos indeferir os supplicantes sem ouvirmos primeiro o procurador do Concelho Ayres d'Ornellas e Vasconcellos, cuja resposta pomos por certidão no respeitável presença de V. Exa que a vista de huma, e outra, mandará o que lhe parecer de justiça.

Funchal em Camara dezanove de Junho de mil oitocentos e dezasete. Illustrisimo e Excellentissimo Senhor governador e capitam general deste estado. Joaquim José Nabuco d'Araujo. Francsico Jose de Carvalhal Esmeraldo. Francisco Correia Heredia Aragão de Mello. Ayres d'Ornellas e Vasconcellos. Amaro Sebastião d'Aguiar. Vital Cazemiro Freitas.

He quanto se contem no referido requerimento, despacho do mesmo, e resposta da camara, que aqui fiz registar e aos proprios me reporto. Funchal 19 de Junho de 1817. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara, escrivão da Camara o fes escrever. João Agostinho pereira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 35

1817/Dezembro/4, Funchal. Ofício do Secretário da Junta do Melhoramento d'Agricultura sobre memória do inspector da agricultura. Cuidados com a cultura da vinha.

ARM, RGCMF, T. 14 fls. 166/166V.

Registo de hum oficio do Secretario da Junta do Melhoramento d'Agricultura, àcerca de huma memoria do inspector da agricultura o doutor José Maria da Fonseca

A Junta do Melhoramento da Agricultura, julgando muito interessante ao bem-publico desta colonia huma memoria, que em sessão do primeiro deste mez lhe appresentou o inspector geral José Maria da Fonseca, houve por bem approvar os artigos seguintes da mesma memoria:

1.: - que em todas as fazendas de vinhas, horta, e pomares, de qualquer genero, hajão loiras a distancia, quando muito entre si, de cincoenta braços para todos os lados.

2.: - que nas fazendas de vinha hajão tão bem lagarticheiros, como fica declarado a respeito de loiras, e nos mesmos terrenos.

3.: - que estas armadilhas se preparem e entretenhão com isca recente, e delicadeza a modo de bem dispertar o olfacto, e fazerem preza, aliás se reputará em falta o respectivo colono.

4.: - que os omissos sejão multados por cada vez nunca em menos de dez tostões: taes multas todavia nunca serão aplicaveis mais de huma vez no mesmo dia, e na mesma fazenda, embora a omissão se verifique em huma só, ou em todas as armadilhas que coubem.

5.: - que os rendeiros fação immediatamente realizar taes condemnações cada mez, deixando-se-lhes inda mais oito dias do seguinte, para de todo as concluirem. Além do fixado prazo de oito dias, não serão mais admitidos a requorer como rendeiros, a respeito dos mezes atrasados.

6.: que o almotacé tera cuidado de vigiar denuncias, tomará o rol de testemunhas; e findo o mez, com mais oito dias, as justificará e procederá contra os omissos.

7.: - que o proposto regime será tão só obrigatório passado seis mezes, depois da sua publicação. Em consequencia do que, manda a mesma Junta que Vossas Mercês fação observar os referidos artigos, pelos meios // que julgarem proprio, fazendo-os publicar no seu respectivo termo, designando a pena que melhor lhes parecer contra os transgressores. Há geralmente por bem a mesma Junta detreminar a V. Mercês que fação prohibir todas as cementeiras que os lavradores costumão fazer por entre as vinhas, não lhes permitindo o fabrico dellas por principio algum, nem a cultivação de batatas, abobras, ou outra qualquer planta, que contribua para a distruição das mesmas vinhas, ceduzindo este objectivo a postura legal, quando julguem perciza, com penas proporcionadas aos transgressores. O que participo a V. M. de ordem da mesma Junta. Deos goarde a V. Mercês.

Doc. nº. 36

1818/Agosto/13. Funchal. Requerimento dos negociantes e proprietários sobre a tiragem do vinho no Calhau

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 177V./178

Registo de hum requerimento de varios negociantes e proprietarios sobre a tirage dos Vinhos no Calhau

Illustrissimo Senado.

Dis Manoel Tavares, e mais pessoas asignas que a discarga do Vinho no porto desta cidade de toda a costa desta ilha, o Porto Santo, he feita com tanta dezprdem, que tem chegado ao ponto de se frutarem pipas de vinho, trocarem-se humas por outras, demoras insofriveis, furtos pellos buzis, tudo nascido da errada practica actual, de que cada boeiro cargar de lhe aparece o vinho que tire do mar, de sorte que seu dono vai axar o seu vinho, em tantos sitios, quantos são os boeiros que o tirão e o que mais he fica as ordens do boeiro tirador pella conveção que entre si tem feito, de não pegar hum, nas pipas que outro tirou, e nesta certeza largão o serviço do calhau, e vão fazer outro pela cidade, e as vezes depois de noite xegão com as pipas as loges de seus donos. Este serviço de genio dominante da terra, e que sempre sofre fora da vista do seu dono, deve ser feito com toda a regularidade e expedição, que os supplicantes se persuadem poder-se obter por este metodo.

O araes recebe o vinho em terra, deve tambem entrega-lo em terra a seu dono; pela atirage de cada pipa deve pagar a cada boeiro cincoenta reis, que ha-de carregar em cima do frete, para receber de seu dono, e pagar ao boeiro, que tambem intereça em receber seu salario de hua só mão esta taxa he cónforme ao estilo geral, que se pratica onde ha serviços invariaveis, como he nas alfandegas, guindastes, e cabrestantes; Entregue daquelle modo, o dono do vinho das suas pipas, pode manda-lo recolher para onde quizer e por quem quizer, sempre à vontade das partes, visto não poder haver taxa certa; pelas diversas distancias das loges onde se vão guardar. Deste modo o dono do vinho o vigia milhor estando todo junto, e com mais brevidade, o vê nas suas loges, porque já o boeiro pello frete da tirage não o tem às suas ordens; e sabendo qne seu dono o dá ao primeiro que chegar todos haudem concorrer logo sem meterem em meio outro serviço, como costumavam a fazer em perjuizo daquelle primeiro trabalho; pello que acressento a pena de cadeia contra os que inverterem a boa ordem, sendo executor o alcaide do mar, a custa do delincuentes. pede a Vossa Senhoria se digde assim o mandar e ressibera merse. Antonio João Roiz da Silva Garcez Caetano // Velloza de Castello Branco. João Licio de Lagos Vilhena Teixeira de Castro e Menezes. Pedro de Santa Ana. José Joaquim de Freitas Abreu. Romão Agostinho Nunis Betencurt, Paulo Malheiro de Mello e Filhos. Francisco Lucas Camacho. Manuel Xavier de Freittas Lial. Roberto Antonio Leal. Antonio José Gonçalves de Almeida. Não continuo com mais asignantes, por ser hum verdade conhecida Manuel Tavares.

Accordão em Vereaçam - que se tem dado as providencias Funchal. em Camara treze de Agosto de mil oitocentos e dezoito, Nabuco, Macoel, Camara Leme, Vicente Ferreira da Silva, Manoel Candido. E não se contem mais no dito requerimento e despacho do que aqui fis registar ao mesmo me registo. Funchal 18 de Agosto de 1818. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara, escrivão da camara o fes registar. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 37

1819/Maio/29, Funchal. Representação da câmara sobre as bebidas espirituosas

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 198/198V.

Registo de huma reprezentação feita ao Exmo Governo sobre as bebidas espirituozas

Illustrissimo e Exmo Senhor.

As circunstancias actuais offerecem este golpe de vista geral: esperanças de huma grande colheita de vinho; os negociantes estrangeitos com os seus armazens fechados para não comprar este anno mais algum: sinco para seis mil pipas comprado por alto preço em poder dos partidistas, e gente da terra; o consumo interior por as tavernas inteiramente obstruido pela introdução de bebidas espirituozas fora da terra. Para cortar pois este mal pela raiz com a prohibição de entrada na Alfandega de toda a bebida de fora de terra, que não seja agoardente de França para concerto do vinho, de que a Camara recorre a V. Exa intereçando o beneficio da terra a sua literatura, e energia com que o nosso Augusto soberano tanto conta na instalação, e possa V. Exa que a poucos dias lemos na carta regia. O decreto de vinte de Setembro de mil setecentos e hum sobre a prohibição dos vinhos dos Assores entrar na Alfandega desta cidade, mesmo por franquia fas para aqui inteira applicação daquelle saudavel decreto de mil settecentos e diz: por consequencia fica vedada aqui pula ley a entrada de qualquer bebida, que seja de fora da terra. A Camara estribada nesta prohibição legal tem sido sempre firme na sua execução já por posturas, já por editaes a fiscalizar no juizo da almotaçaria; mas seus trabalhos tem sido baldados pela entrada que na Alfandega se tem dado ás bebidas spirituozas de fora da terra, nascendo daqui hum choque indecente, e dezairoso para o publico, de se estar condenmando na venda a retalho hum effeito, que tem pago direitos. Mas esta absoluta prohibição bem longe de diminuir direitos fiscaes antes os fas augmentar; cada pipa d'agoardente tira de certo consumo a tres de vinho; huma pipa de agoardente no ponto maximo de direitos não paga mais de vinte mil reis; tres pipas de vinho de preço mais baixo de taberna, que he a trezentos reis por canada produz para a imposição a quatro canadas por dois almudes quarenta e hum mil e quatrocentos reis e a maior parte do vinho de taberna actualmente he aquelle preço para uma athé sette tostons. Daqui pode V. Exa fazer juizo mandando vir o registo da entrada de bebidas spirituozas, de quantas mil pipas de vinho podião ser consumidas na // terra a beneficio da mesma e da maior soma de direitos que rezultarião da imposição a favor da Real Fazenda, e dos Concelhos. Alem de que, Exmo Senhor V. Exa sabe bem que os verdadeiros interesses da fazenda Real são sempre o rezultado do interesse geral, sendo justo e forçado aquelle, que se acha em contradição com o bem publico. Os bens que rezultão da requerida prohibição saltão aos olhos de todos; o proprietario, ou partidista que não pode vender seu vinho para o commercio de exportação, deita o mais baixo à taberna, sustenta com esta liquidação o empate do que he bem para milhor occazião de venda, e alimpa deste modo a sua partida dos vinhos baxos, ficando desta sorte vingado o credito geral do vinho Madeira, até agora infamado pela introdução dos vinhos baixos, que se não podião vender ao ramo pela preferencia que o povo dá ai às bebidas spirituozas com notavel damno tambem da saude publica pois contão os medicos sensatos nascerão as dezenterias que mais frequentemente grassão no povo baixo, de uzo de tão venenozas bebidas. A Camara oferece tambem à concideração de V. Exa que,

sendo os ingleses quem dá mais consumo, e estimação aos nossos vinhos, elles pelo seu patriotismo não fazem encomendas deste artigo, senão aos seus nacionais, e por isso não tendo nós exportadores portugueses, o unico contra pezo que temos à nossa posição passiva de ter só seis ou sette cazas inglesas, que fazem a força do embarque, he ao nosso consumo interior. Agricultura das vinhas tambem aqui tira beneficas vantagens, pois tendo o vinhateiro consumo ao seu fruto mette os braços ao trabalho com furor, e só com este furor da cultura de vinha, he que Sua Majestade pode ter então pequeno ponto talvez cem mil vassalos, que morrerão de fome, seja qual for outra diversa cultura que se dê ao Paiz. Pelo que malles de momento, querem tambem providencias de momento. V. Exa como sabio jurisconsulto conhece bem que se mede a extenção da ley pela extenção da razão em que ella se funda e debaixo deste principio rogamos a V. Exa de todas as providencias exigidas pela urgencia do mal, attendendo à particular predileção com que o Nosso Augusto Soberano mesmo de remota sede do seu throno tem em repetidos diplomas liberalizado graças, franquaando mesmo os seus cofres a favor de Madeira esta pedra precioza de Sua Real Coroa. Deos goarde V. Exa muitos anos como lhe rogamos.

Funchal em Camara de 29 de Maio de 1819. De V. Exa Illmo e Senhor Sebastião Xavier Botelho, Governador general desta ilha Attentos subditos. Antonio João Roiz de Sousa, Juiz vereador. Antonio Jose Spinola de Carvalho, Vereador. Pedro Agostinho Teixeira e Vasconcellos, vereador. Julio de Camara Leme, Procurador do concelho. Agostinho Antonio de Gouvea. Francisco Xavier da Silva Amorim. Jacinto Simplicio Moniz. Lucas Francisco de Mattos.

He quanto se contem na propria reprezentação, que aqui fis registar, e a que me reporto. Funchal 31 de Maio de 1819. João Agostinho Teixeira d'Agrella Camara o fes registar. João Agostinho Teixeira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 38

1819/Julho/14, Funchal. Representação da câmara sobre as bebidas espirituosas

ARM RGCMF, T. 14, fls. 199/199V.

Registo de huma reprezentação feita ao Exmo Governo sobre as bebidas spirituozas.

Nós bem persuadidos da sabia energia com que V. Exa se propoem fazer valer a favor da terra as paternais vistas do nosso Augusto soberano, o informamos deste facto, que desgraçadamente já se verifica.

O Povo Exmo Sr. já não acha quem lhe adiante tres mil reis para hum saco de milho; porque o partidista que lhe comprava o seu vinho de antemão, acha-se com elle empatado e receia impatar vinho sem destino, Vendo-se com os seus armazens cheios com o triste quadro de se acumularem com a novidade pendente, com perda talvez de metade dos seus fundos, e na triste situação de não poderem liquidar nas vendas ao menos para as primeiras necessidades; a Camara dezejando valer ao publico com a prohibição por miudo das bebidas nas tavernas, está fazendo hum xoque aos negociantes que se queichão da condemnação de hum artigo que paga direitos, e desgraçadamente se vê condemnada pela rellação em diversas sontenças com aquelle fundamento.

Para renovar pois este obstaculo com o consumo interior, e melhor credito do vinho de exportação, he que a Camara torna a rogar a V. Exa a prohibição absoluta das bebidas de fora da terra, fundada na ley de 29 de Setembro de 1710 applicada para qui pelo alvará de 22 de Julho de 1801 sem que se obste o alvará com força de ley de 25 de Abril de 1818 que admitte os vinhos, e agoas ardentes estrangeiras nos portos do Brazil e Ultramar:

1. - porque mandando no paragrafo 3, admitrir os vinhos das ilhas nos portos do Brazil e Ultramar, he evidente que não considera a Madeira huma das ilhas, como porto do ultramar para a admissão das bebidas estrangeiras.

2. - porque a razão de decidir do citado alvará no paragrafo 2. de não ser util a prohibição nos portos do Brazil e Ultrmar, não se verifica na Madeira, porque aqui he utilissima essa prohibição.

3. - porque a Madeira bem longe de se conciderar como hum porto de importação, S. M. a concidera de mera exportação, quando contempla o seo vinho com preferencia do nacional, e milhor para pagar nos portos do Brazil so doze mil reis, hum terço do que pagam os estrangeiros.

4. - porque o augmento das rendas publicas que se peetende conseguir pela entrada dos vinhos de fora nos portos do Brazil e Ultramar, aqui faria a ruina da terra e por consequencia a perda dos direitos, que só são o rezultado da felicidade geral.

5. - porque ainda que o Brazil ? agoardente em Portugal; aquelles dois paizes alem de terem outros muitos recursos, prestão-se mutuos socorros: não succede assim a Madeira, que do seo unico artigo, não só tira as rendas particulares e publicas para as despezas da terra, mas dá todos os annos hum bom excedente a favor d'aquelles dois pai'es, segundo a applicação que S. M. fas das sobras; e nas relaçons mercantes da Madeira com o Brazil, a balança do comercio pende, porque vende à Madeira o seu assucar, e outros artigos a pezo de dinheiro sem receber nosso vinho em troco, sendo mal que em cima desta desvantagem, venha obstruir o nosso consumo interior com a importação de sua agoardente.

A Junta de Real Fazenda fundada na reciprocidade das convençons do tratado de comercio de 1810 juridicamente prohibiu a entrada do rome, assim como os ingleses prohibem nos seus portos a entrada de assucar, e outros artigos coloniaes de que elles abundam; por isso que por hum sistema geral nenhuma nação, ou provincia admitte no seo territorio artigos estrangeiros de que abunda em prejuizo dos seus.

Exmo Sr., o nosso vinho é o nosso maná he o nosso representativo universal, se os refletidos conhecimentos de V. Exa acha algum obstaculo a vencer, que não he prezente à Camara, ella lhe roga haja V. Exa de por em contrapeso o bem geral de terra: a medida que V. Exa tomar de antemão, dando depois parte ao Nosso Augusto Soberano, mostra a urgencia do mal e he hum titulo para ser aprovada a sua requizição.

O Exmo João Antonio de Sá Pereira, governador que foi desta ilha, vendo exportar-se em vinagre para o Brazil huma grande parte dos vinhos da Madeira por falta de agoardente de França; para acudir a este danno publico, deu-lhe admissão contra o alvará de 25 de Setembro de 1710; deu parte e a sua medida foi aprovada; e se isto se fes, podendo-se em tres dias morrer aos pés do throno; com quanto maior razão o pode V. Exa fazer em hum mal que ja se soffe, tendo nós o Soberano milhares de legoas além da linha? A mesma Junta de Real Fazenda tanto a respeito dos direitos da agoardente, com os de tonelada não deu para aqui applicação alguma ao alvará de 25 de Abril do anno passado: V. Exa não só conhece milhor que a Camara os meios de valer a terra; mas athé estando à frente de todas as authoridades do governo da mesma, pode milhor, que nenhuma destas, fazer uzo dos meios que concorrem para a felicidade geral.

Deos goarde a V. Exa. Funchal em Camara de 14 de Junho de 1819. Illmo Exmo Sr. Sebastião Xavier Botelho, governador general desta ilha. Antonio João Roiz de Sousa Garcez, Juiz Vereador. Antonio José Spinola de Carvalho, Vereador. Pedro Agostinho Teixeira e Vasconcellos, Vereador, Julio da Camara Leme, Procurador do concelho. Francisco Xavier da Silva Amorim. Agostinho Antonio de Govea. Jacinto Simplicio Moniz. Lucas Francisco de Matos. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara, escrivão da Camara o fes registar. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 39

1819/Agosto/2, Funchal. Representação da Camara à Junta do Melhoramento sobre as estufas

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 202/203V.

Registo da reprezentação da Camara à Junta do Melhoramento a respeito das estufas

Exmo Sr. General, prezidente da junta de Agricultura, e mais Senhores adjuntos. A Camara comprometeria o seu dever, se fechando os olhos ao triste espectaculo, que aprezenta arruinoza decadencia do nosso genero dominante, e surda aos clamores do povo, deixa-se de reprezentar a Sua Majestade as circunstancias actuaes para fazer vingar o credito do nosso vinho dos malles, que tem degraduado. A guerra passada fechando os portos da Europa à sahida do vinho deo occazião a que se procurasse o nosso mesmo com ordens superiores à nossa produção.

Esta prompta // saida fes preparar para o embarque pelo meio das malditas estufas, que degraduando o vinho das suas virtudes essenciaes, só lhe dão o cheiro postiço, e huma apparencia de bondade momentania, tudo o que era sumo de parreira sem selecção alguma se preparava para o embarque . Abertos com a pas os diques da guerra, todos os mercados se inodirão de vinho já o nosso deixou de servir a necessidade e o facto ordinario, contrahido o seu consumo as mezas de luxo aonde o capricho e a delicadeza fas apparecer algumas botelhas de vinho Madeira de que as nações estrangeiras dizem muito mal actualmente porque se continua a preparar com mistura de bom e mau, como se fazia no tempo da guerra, e para o salvar desta perda de crédito, apontamos a Sua Majestade os males, que tem cauzado, e os meios de os emendar. O primeiro são as estufas, pois sabe-se pela experiencia, que tirão ao vinho as partes balçamicas, de sorte que em multas praças já os medicos o não applicão a certas molestias em que tinhão o uzo feliz; he hum dezencanto dezagradavel, cauza sede, dores de cabeça, sem beneficiar a digestão, de maneira que na terra se não fas uzo algum desta bebida; quando se offerece vinho, logo se previne que não he de estufa, e até por isso he contrario a huma das primeiras maximas de direito natural que queremos emporrar aos outros aquillo que não queremos para nós; são também contrarias a politica, porque com este recurso se faz vinho velho em treze mezes, e perde o depozito de envelhecer nos canteiros, por conciquencia a hepoteca a favor da terra no cazo de qualquer bancarrota.

He bem verdade que não havendo hum sobrecellente de vinho de canteiro para suprir o embarque sem parada, e mesmo para não embarcar a praça, regule-se por hora, e provizoriamente em quanto Sua Majestade imediatamente não desiste, o uzo das estufas proibindo-se que ellas couzão por menos de des mezes, debaixo de penas capazes de cohibir a inspecção. Esta medida deminuindo de meio o vinho da estufa e de canteiro, que naturalmente ha-de ser comprado pela praça, tendo vigor a prohibição de cozimento das estufas por menos de des mezes, sendo este o momento mais favoravel para esta operação por haver na terra entre ingleses e portugueses talves des mil pipas de vinho.

O segundo são as vindimas prematuras sem chegar a uva ao estado de perfeição natural, pois o bom vinho vai feito das cepas regeitando-se huma espeção prudente, e deste modo se corta pela raiz o mal que se faz ao vinho deitando-se-lhe assucar e mel de Barbados para emendar a verdura.

O terceiro he // o uzo de sereja preta por dar cor ao vinho na falta do tinta, abuzo que já foi castigado pelo Senhor Dom Diogo Forjas com corte das serejeiras, podendo

tomar-se outro meio mais suave e fazendo-se enxertar aquella na especie Vermelha, que da o mesmo interece a seu domno, e a fruta he mais agradavel ao paladar.

O Douro vive como a Madeira do vinho, por consequencia a adopção da economia dezignada pela instituição da companhia de 31 de Agosto de 1756, e o alvará com força de ley 30 de Agosto de 1757, para conservar o Vinho da feitoria na sua pureza natural, com escluzão do vinho de ramo, seria huma operação authorizada pela ley de 18 de Agosto de 1769, medindo-se a exenção da ley pela extenção da razão em que ella se funda. Sobre tão sollida baze achando-se, aliás a Junta authorizada para promover o bem da agricultura em que tem o primeiro lugar o importante, e preciozo artigo do vinho, deve fazer-se huma demarcação des freguesias e citios, qne dão vinho de embarque, destinado para o consumo da terra o que he inferior; porquanto o que fas sustentar em tão piqueno ponto cem mil vassalos he o credito, intenção do valor, inimitavel generosidade do vinho Madeira, que a igualar-se pelas misturas com o mais vinho da Europa, em preço, e qualidade, seria percizo para não morrer de fome que Sua Majestade mandase despejar dois terços desta povoação para os certões do Brazil. Outras muitas providencias são percizas para desenviolar (sic) nas praças estrangeiras o creditto do nosso vinho tambem manchado pela mistura, que alguns negociantes delles fazem com vinho estufado de Canarias, e Faial, ganhando com perjuizo nosso mais de cem por cento, selando-se manifestos para aparecer em todos, tambem com fiscalização por via dos consulles portugueses para verificar a identidade do vinho Madeira(...) assim como pratica a Companhia do Porto, que fas os seus embarques debaixo da chancella do seu conservador cpm manifesto o volantes por todas as praças a anunciar que só he vinho do feitoria o que leva aquelle sello de auctenticidade, mas he milhor corrigir primeiro os malles do interior reintegrando o vinho à sua generosidade natural; e emediatamente quando já nos não poderem encrepar com retroção de infamia, fazer-se uzo desta necessaria medida, portanto. Pede a V. Exa, e mais senhores, dem as providencias proporcionadas à exigencia, e gravidade da materia // sujeita qual he a credito e reputação do Vinho Madeira.

Antonio Roiz de Sousa Garces, Antonio Jose Spinola de Carvalho Valdavesso. Pedro Agostinho Teixeira de Vasconcellos. Francisco Xavier Amorim. Lucas Francisco de Mattos. Deos goarde a V. Exa e mais senhores, Funchal em Camara de 2 de Agosto de 1819. Antonio João Roiz de Sousa Garces. Antonio Jose Spinola de Carvalho. Pedro Agostinho Teixeira de Vasconcellos. Francisco Xavier Amorim. Lucas Francisco de Mattos. João Agostinho Pereira d'Agnella de Camara, escrivão da Camara, o fes registar.

Doc. nº. 40

1820/Dezembro/6, Funchal. Representação da câmara ao governador sobre a cobrança da siza

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 224/225V.

Registo de huma reprezentação feita ao Exmo Governador desta ilha em consicuencia da portaria a f. 223V. deste livro

Illmo Exmo Senhor

Cumpre hum dos seus mais agradaveis deveres a Camara desta cidade, em dar a V. Exa em seu nome, e de todo o povo, os mais sinceros testemunhos de nossa gratidão, e da satisfação publica pela sabia medida de suspender pelo seu edital de 10 de Novembro proximo passado, a decima funeraria, que só aqui se cobrava, e a siza das bemfeitorias, que se arrecadava por odioza extenção dada à ley, que só a manda pagar da venda de bens de raiz, como se já tem reprezentado mais de huma ves, como se ve do documento numero primeiro.

O triste quadro da pobreza da terra nascido de des annos de sucessivas esterilidades, as tres ultimas colheitas extagnadas a experiencia de que as execuçoens fiscais achando compradores, só servião qheimar vassalos, e prejudicar a Real Fazenda com adjudicação de alcaides e bemfeitorias estereis, que nada rendem, e nada // valem, são certamente as impiriozas cauzas, que levarão V. Exa a tão justa operação. Estes mesmos motivos, ate sendo nós convidados pelo officio de V. Exa para se dignar de levar a real prezença de nosso Augusto Soberano nossas supplicas, e reflexões sobre a necessidade de melhorar a nossa cultura de vinho fino, conservar-lhe seu credito natural, facilitar sua liquidação, removidos os obstaculos, que impecem a tão interessantes objectos.

A tendencia geral da classe produtiva he levar para os altos a cultura da vinha, por ser muito mais facil do que a de beira mas da costa do sul, produtora do vinho generozo, que reprezenta por si, e dá reprezentação ao bom vinho de banda do norte da ilha, e de segunda qualidade, que se conserva debaixo do gello do, norte, e vai sempre a milhor nas ardentes regibens do sul, esta grande costa de terra já cansada por ser a mais antiga na cultura, para tornar o prosperar ha mester de se devolver de novo, tirar para a superficie, a gozar do beneficio da atmosfera, e do sol huma camada de terra virgem, e central, que combinada com outra, e metidos adubos, mostra a experiencia renascer a vinha com bastante vigor, mas este trabalho, que frequentemente se faz a ferro e fogo, por ser o terreno todo cavado de rochedo, puxa por despezas, que não são compativeis com a mencionada pobreza da terra, acrescendo de mais a mais o pezo de duas decimas, huma sobre os predios urbanos, conta que he a geral, commum a todo o reino, estabelecida por occazião da guerra da restauração em 1644 como da certidão junta.

O alivio pois da decima urbana que se extinguio em Portugal logo que se acabou a guerra com a França junta a da funeraria, e ciza de bemfeitorias ficando só subsistindo a qual, que entre nos chamamos finto, seria hum inexplicavel, que valeria por outros tantos socorros pecuniarios effectivos fazendo a todos meter com animação os braços ao trabalho para regenerar a paralizada cultura do vinho fino.

Para nutrir este enthuziasmo, a faculdade de criar huma Junta Agrária composta de proprietarios pobres, zelozos, e inteligentes, e debaixo dos auspicios de seus magistrados; cujo plano se ha-de apprezentar, e offerecer a approvação de Sua Majestade com recurso para levar ao cabo tudo o que for util à cultura, seria huma muito efficaz providencia

para o milhoramento della. Não basta ter bom vinho; a conservação de seu bom credito he tão necessaria, com a sua existencia, deve pois ser este credito dezpontado das nodoas, que lhe cabem pelo abuzo das estufas. o mal entendido interesse faz preparar com adubos extranhos nestas officinas de fogo, o vinho infimo da terra, que aprezentando feiçoens de cheiro, e velhice em tres mezes, perde esta enganadora bondade quaze com a mesma rapidez com que a adquirira, ficando reduzido a hum liquido insipido, que sanão sabe o que seja, daqui rezulta o descredito deste perciozo artigo, o desprezo dos bons vinhos nos armazens, clamores, e descomfianças dos estrangeiros, que tudo // reverte em prejuizo da terra. Abolidos portanto estes laboratorios de vinho artificial, que tambem se preparam com aquedutos d'agoa fervente depois de tres meses, em ordem a não malograr os arranjos, que por hora se tinhão feito para este fim, já o vinho baixo, que ninguem mistura com o bom para canteiro, corria para o seu competente destino, o consumo das tabernas, e destilação de aguardente, segundo seus donos acharem mais conviniente. Deste modo fica dezapontado o credito do vinho, só se procura o que bom naturalmente, e não o que tem essas aparencias, sendo este o momento mais proprio para esta abolição, e por termos bastante vinho, que corre em tres annos, e com capacidade para se embarcar, e supprir a falta de vinhos velhos artificialmente preparados nas estufas. Este ciume deve merecer toda attenção publica, porque quinze até trinta mil pipas de vinho sustentam a cem mil vassallos de Sua Majestade mais pela intenção do valor, filho de sua qualidade, do que por tão deminuta quantidade. Desta sorte podemos ter bom vinho; mas elle he a nossa moeda corrente, elle he o reprezentativo de todos os artigos de primeira necessidade; devemos dar-lhe prompta liquidação; só o nosso Augusto Soberano nos pode fazer esta graça incomparavel: os estrangeiros já exportam pouco vinho; os ingleses tem muito no Cabo de Boa Esperança: se Sua Majestade Fedilissima fechar os portos do Brazil ao vinho estrangeiro, (medida mais efficas do que a de direitos pezados e prohibitivos das alfandegas visto ser de notoriedade publica que se juntão aos direitos mais de duas partes de qualquer carregação importada) acharia o nosso e todo o vinho portugues, bastante consumo em todas as praças do Brazil: os nossos votos são unanimes com os de todos os portugueses, que tem este artigo e athe com os negociantes do Brazil, que tem mais relações e simpathia com seus irmãos da Europa do que com estrangeiros. Não pode embargar este projecto a consideração de que ficão diminuidas as entradas fiscaes por este artigo: os verdadeiros interesses da fazenda Real são aquelles, que rezultão da felicidade, e opulencia nacional, sendo sempre desgraçados aquelles que chocão o bem geral. Nenhuma nação em regra admitio para seu consumo os effeitos que tem nos seus dominios: os ingleses tem assucar, não admittem o nosso; nos temos abundancia de liquidos não admittimos o seu rome, e não devemos admitir os seus vinhos do Cabo; que offença fas hum homem a outro homem; huma a outra nação em lhe não comprar aquillo de que não perciza, ou que lhe he prejudicial? a medida contraria só servia de produzir absurdo de dar valor a effeito alheio, e deixar perder o nosso nas mãos de quem tem deremado seu suor para o // apromptar, perdida deste modo, a felicidade da agricultura e do agricultor. Tambem meresce muita consideração o seguinte objecto o nosso territorio he mujto pequeno, não se podendo por isso ocupar todo o povo na agricultura huma grande classe não pode viver senão da sua industria; e não dobra: este recurso desgraçadamente se acha cotado pelos estrangeiros, que para aqui importão já feitos os utensilhos para ornatos das casas e vestuario. Aggravando este mal mais intencivamente pelo abuzo de traficantes e aventureiros franceses, que não exportando huma quartolla do nosso vinho, metem aqui grandes quantidades de misargas, e canquilharias, em prejuizo do nosso numerario, das fabricas do reino, alhe de uma fabrica de seda que aqui temos, e dos mercadores das lojes, que dellas fazem seus sortimentos, sendo por isso justa a medida de prohibição absoluta, ou direitos pezados legaes e prohibitivos,a respeito de todas as nações, que não tiverem extipulado com o nosso Augusto Soberano, que mesmo da remota sede do seu throno tem recommendado pela ley de 1811, e outras, a importante agricultura das vinhas, que hão-de pagar com bastante desforra à Real Fazenda os beneficios, que Sua Majestade fizer a esta cultura. Nada menos na verdade podemos esperar a favor desta terra, que sempre mereceu tambem huma particular predilecção a seus augustos ascendentes, e que he hum posto importante para a escalla da nossa navegação de Azia e de America.

Não he a primeira vez que esta Camara animada de seu zello, e constrangida da respons·bilidade que deve ao publico, tem levado aos pez do throno taes reprezentações, e outras e de igual natureza, às authoridades como do nº 3 que infelizmente, nunca sortirão o dezejado effeito. Esperamos afinal, que S. M. se dignara de nos escutar, e deferir agora benignamente, segundo exigem nossas necessidades. Deos goarde a V. Exa, como nos, e o bem publico desta ilha havemos mister.

Funchal em Camara 6 de Dezembro de 1820 - Illmo e Exmo Sr. Sebastião Xavier Botelho Governador e cappitam general desta ilha. Luiz Ribeiro de Souza Saraiva. Nuno de Freitas da Silva. Christovão Esmeraldo. Gregorio Francisco Perestrello da Camara. Pedro Agostinho Teixeira de Vasconcellos. Alexandre Jose Moniz. Vicente Ferreira Silva. Denis Antonio de Vasconcellos. Joaquim Roque de Freitas. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara, escrivão desta Camara o fes registar. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 41

1821/Janeiro/21. Ofício do governador sobre o comércio do vinho

AHU, nº 625

Officio do Governador, Sebastião Xavier Botelho, para o Conde dos Arcos, em que especialmente se refere ao commercio dos vinhos da Madeira, aos excessivos tributos, que pagagam os seus habitantes, ao aproveitamento da agua das levadas, etc. Funchal, 16 de Janeiro de 1821.

Illmo e Exmo Sr. já fiz hir ao conhecimento de V. Exa, para subir á Real Prezença, o meu Edital de 10 de Novembro do anno passado, e em rezulta delle fizerão as Camaras, o Commercio e os Artifices, pelo seu Juiz do Povo, as suas reprezentaçõens, que ora sobem aos Pez do Throno. Unanimemente se queixão dos mesmos males, e com pouca differença coincidem nos mesmos meios de os remediar. Esta Colonia, como elles dizem, foi sempre muito privilegiada pelos Senhores Reys deste Reino, e he verdade; mas successivamente forão variando de sorte, e de condição. Com a mudança d'El-Rey Nosso Senhor para a Corte do Brazil, com as necessidades do Estado, com as urgencias da guerra, forão-lhe crescendo os impostos, e contribuiçoens, e às vezes mal intendidas, e que parece não tinhão nesta Ilha a sua rigoroza applicação. Não tem ella outra riqueza se não o vinho pela generozidade, cujo trafego é muito despendiozo, e ha delle duas qualidades, o do Sul, que he geralmente optimo, e o do Norte, que he de muito inferior qualidade. Emquanto durou a guerra e os portos de França, e de Hespanha estavão fechados, o bom e o mao vinho tinhão igual sahida, e era florescente a Ilha da Madeira, por que só ella, e Portugal, exportavão os seus vinhos generozos, e os Exercitos e Armadas lhes davão consummo; mas feita a paz, abrirão-se os portos, e com ella augmentou-se a exportação com os vinhos hespanhoes, e francezes, e diminuin enormemente o numero dos consumidores. Então estagnou-se a felicidade da ilha da Madeira, e todas as classes se resentirão.

Na abundancia não lhes custava pagar ao Estado todas as contribuiçoens, que lhes sobrevierão accidentalmente; na mizeria actual vem lhes a ser impossivel.

Eis o motivo porque todas as Camaras implorão a deminuição dos tributos, a abolição das Estufas, a imposição dos direitos prohibitivos sobre os vinhos estrangeiros, e a diminuição nos nacionaes; eis o motivo porque os Proprietarios requerem agora a prohibição da agoardente de França, cuja entrada havião já requerido a Elrey Nosso Senhor, quando os tempos lhe erão favoraveis; eis finalmente porque algumas das Camaras e os Artifices, requerem ou a prohibição das manufacturas estrangeiras, ou direitos fortes sobre a mão de obra; mas acabão todos estes males, resuscita a Ilha da Madeira, floresce, e torna a abundancia a todas as classes huma vez, que os vinhos da Madeira tenhão no Brazil um prompto consumo, vendendo-se ahi cada pipa de vinho do Sul pelo preço de cento e trinta a cento e quarenta mil reis e o do Norte e cincoenta a sessenta mil reis.

O plano da abolição das Estufas tem bens e tem males, he questão sobremaneira debatida; o abuzo he pessimo; entrou no tempo da abundancia, mas o abuzo oxistia muito antes: Bons vinhos, sem misturas, augmentada a fermentação lentamente por hum calor moderado na Estufa, tornão-se como velhos em menos tempo e capazes de embarque, e são pedidos ás cazas de commercio: maos vinhos arteficialmente preparados, e apparentemente velhos, por hum calor excessivo, e que os torna falsamente bons em dois, e trez mezes, são damnozos, e pessimos. No tempo da guerra o pear vinho da Ilha se estufava e se vendia: ninguem sentia o mal; a abundancia chegava a todos: agora todos se resentem; os proprietarios, os commerciantes e o publico.

O vinho nãn tem sahida; a reputação que adquirio antes do abuzo das Estufas, está perdida; e como este sistema se generalizou nas Canarias e Açores, tornou-se mais aggravante o mal; e por isso o remedio consiste no prompto consummo do vinho da Madeira no Brazil, vindo por esta forma a cahir por si mesmo as Estufas abuzivas, ficando só as regulares, que existem de mutto tempo, recobrando-se por esta fonna a reputação dos vinhos que por aquelle abuzo estava perdida.

A diminuição dos tributos he objecto da contemplação de S. Majestade. Sem duvida elles são sobremaneira gravozos á Ilha da Madeira nas actuaes circunstancias e quaze impossivel o pagamento delles, e certamente lh'o não ha de ser quando S. Magestade se digne de lhe privilegiar e favorecer a exportação de seus vinhos. Tendo meios, como hão de eximir-se? Mas sem elles, como podem pagal-os? E os meios quaes são? O vinho que está emprazado nas adegas, sem se exportar, ou do qual se vende nas tabernas huma pequinissima porção, e por muito baixo preço.

Os colonos como hão de pagar se não ha quem lhes compre a escassa producção, que poderão obter com tão laboriozas fadigas, tirando vinho do centro de cavernas, e de rochedos? Os proprietarios e os commerciantes como podem pagar, se os vinhos lhe estão emparados nas adegas sem lhes podêrem dar sahida? Eis o motivo por que requerem as Camaras a abolição da Decima urbana, que lhe sobreveio accidentalmente pelas urgencias da guerra, e a abolição das Sizas, ficando reduzidas ao finto, sua decima peculiar e privativa, por mercês repetidas dos Senhores Reys de Portugal.

Sua Majestade choraria de dôr se visse com os Seus Olhos as fadigas, as pennas, que soffrem os habitantes do Sul da Madeira para recolherem uma pipa de vinho. O seu patrimonio são paos e pedras, a que chamão Bemfeitorias, e a sua abundancia he aquella pipa de vinho, se não a vendem morrem de mizeria. Por esta razão suspendi, interinamente, na arrecadação da decima funeraria e Sizas das Bemfeitorias, como já levei á Real Prezença em meu officio de 7 de dezembro do anno passado; e igualmente pela Junta da Real Fazenda se mandou suspender no atrazo do Finto, para se liquidarem as contas, muito complicadas pela irregularidade da cobrança, continuando-se nella singularmente pello anno futuro, e por isso a supplica das Camaras he muito attendivel.

A prohibição da agoardente de França, cujo plano sobe tão bem á Real Prezença, he com effeito hum meio saudavel de dar consummo aos vinhos maos dentro do paiz, mas tem comsigo as difficuldades, que se colhem à vista do mesmo plano, e he huma dellas a grande diminuição, que S. Magestade tem de soffrer nos direitos de importação, e que só pode ser supprida por outros quaze iguaes, que se carreguem na agoardente, fabricada no paiz, vindo assim a subir muito de preço e a tornar o vinho mais caro, com tudo he hum remedio, ainda que palcativo, e que não corta o mal pela raiz.

O aproveitamento das aguas he de absoluta necessidade; já levei á Real Prezença este objecto em officio de 20 de setembro de 1819, ácerca das que nascem nas fontes do Rabaçal. Ellas podem ser tiradas, fazendo ElRey Nosso Senhor hum adiantamento da

Sua Real fazenda, pagando-se depois por huma prestação annual sobre os moradores das terras, que aquellas agoas regarem, ficando-lhes depois pertencendo de propriedade, conforme o plano que melhor convier.

Tenho que he muito util a creação de huma Sociedade Agronomica, e voluntaria, composta de hum certo numero de proprietarios e ao mesmo tempo commerciantes, e prezidida por hum delles, os quaes como interessados em cauza propria, discutão as materias, ordenem os planos, e debaixo da authoridade do Governo, e dos Magestrados, a quem deverão recorrer, executivamente, nas cauzas puramente economicas, ou para se observarem segundo as Leis, ou para se darem á execução dentro da alçada dos Governadores, e Magestrados, ou para se representarem immediatamente a S. Magestade, quando carecerem de sua immediata approvação.

A representação da Camara de S. Vicente he tão bem justa, emquanto á extenção do Termo pela repartição dos orfaos. Emquanto á prohibição das manefacturas estrangeiras, ou augmento de direitos sobre a mão de obra, representada pela Camara do Funchal, e pelo Juiz do Povo, merece igualmente a comtemplação de S. Magestade, e me parece hum remedio não permittir a entrada delles se não por via de permutação em vinho, sendo reputado contrabando, huma vez que se introduzão por outra maneira, salvo os tratados, que por Direito politico, e das gentes devem ser mantidos.

Concluo, repetindo o que já expendi, que o unico remedio infalivel, e que abre a porta á prosperidade da Ilha da Madeira, que leva a abundancia a todas as classes proporcionalmente, e que enche os cofres de S. Magestade, he estabelecer no Brazil o consummo do vinho da Madeira, que em comcorrencia ha-de prevalecer a qualquer outro. São dois, a meu ver os methodos a este respeito ou a prohibição dos vinhos estrangeiros, e que depende do sistema geral, que S. Magestade Houver de estabelecer no estado das cousas políticas, ou alevantar inteiramente os direitos da entrada, aos vinhos estrangeiros, de maneira que nunca os possão vender sem perda abaixo de cento e quarenta mil reis, e de cincoenta a secenta mil reis, conforme as qualidades delle, por ser este o preço racionavel, e que pode manter a agricultura e commercio desta Capitania, cujos vinhos não dão interesse algum, huma vez que se verdão por menos daquellas quantias; mas sempre nesta hypothese huma exacta fiscalisação nas Alfandegas do Brazil, para que se não passe por alto aquelle vinho estrangeiro, e possa vir a ser proveitoza semilhante medida. Com ella se extingue a dependencia em que os vassallos de S. Magestade, nesta Colonia, ha tanto tempo vivem, tendo só os inglezes por exportadores e por compradores sendo os que põem os preços, e os que, em primeira mão, regulão este commercio, já pelas suas relaçoens mercantis, já pela facilidade de negociarem em todos os portos; e he este hum meio de fazer a reciprocidade do tratado de 1811(...)

Doc. nº. 42

1821/Agosto/23, Funchal. Representação da câmara às Cortes sobre a crise do comércio de vinho.

ARM, RGCMF, T. 14, fls. 263/264

Registo de huma reprezentação feita as Cortes

Senhor

A Camara da cidade do Funchal representa a Vossa Majestade, que sendo a muitos anos escassas as colheitas na ilha da Madeira por diferentes e dezastrozas cauzas acrecerão novas calamidades. O numerario consistindo pela maior parte em patacas hespanholas com o valor de mil reis desapareceo. O comercio decahio; mais de vinte mil pipas de vinho se achão em ser nas mãos dos proprietarios, e negociantes, e o preço de cada pipa desceu hoje a terça parte daquelle a que sobio até 1817 vindo o seu valor a ser igual, ao que tinha a 250 anos.

Cahirão assim estes povos em grande pobreza e lhes não he possivel acorrer ao seu necessario alimento, e vestuario e muito menos aos despendiosos trabalhos ruraes, de maneira que sentem inseparaveis obstaculos para o andamento d'agricultura, principalmente na costa do sul, onde esta se acha arruinada e os males crescerão de dia em dia se V. M. attalhar a tempo com prestantes e immediatos socorros: hum delles deverá ser (a minoração de tributos) prompta. Esta ilha como colonia e colonia de maior estima para a nação e para os reis passados principalmente so senhores Dom João primeiro e Dom Manuel só pagava os dezimos e os direitos sobre os assucares que se acabarão com a sua cultura substituida pela nos vinhos. Desde 1643 pagou a sara cota parte na decima das rendas da nação oferecida para a defensão do reino em cortes de 1641 imposta sobre as propriedades, oficios e maneios na qual derrame lhe coube pagar 8000$00 cuja cota foi depois reduzida a quatro e meio por cento, ou a 3600$00, que ainda hoje se pagão aplicados para a fortificação e defesa da terra os quaes repartidos pelas Camaras com nome de - Finto - são cobrados pela Junta da Fazenda. Ainda pela carta regia do primeiro de outubro de 1801 dirigida ao governador e capitam general Dom José Manuel da Camara confirmada pela rezolução da consulta do Dezembargo do Paço de 21 de Junho de 1821 se firmou outra contribuição de mil reis a cada pessoa que tivesse obrigação de ir trabalhar nas obras publicas, das estradas e ribeiras e preferice pagar 200 rs por cada huma das cinco rodas, a que em cada anno erão obrigados os homens da ordenança a que chamou donativo voluntario. Sem falarmos na impozição da carnes verdes, e dos vinhos e agoas ardentes e no subsidio literario; e no sello dos papeis e documentos // publicos e eis aqui todos os impostos que esta ilha pagava até à memoravel epoca, em que a Corte passou para o Rio de Janeiro, de lá nos vieram os seguintes: A decima urbana estabelecida pela ley de 27 de Junho de 1808 e assim se acha esta provincia onerada com dtas decimas debaixo de diferente dome. A ciza das compras e rendas dos bens de raiz regulada pela ley de 3 de Junho em cuja exceção até se fez compreender as bemfeitorias e amanhos dos predios rusticos, quando separadamente se alienão. O sello das heranças, ou decima funeraria estabelecida pela barbara ley de 17 de Junho de 1809 em que figura a Fazenda Publica herdeira na decima, ou quinto das heranças e legados, em que entrão os colateraes e os estranhos; Cey que pelo seu exposto espoleador não foi segundo dizem recebida, nem nas ilhas dos Açores, nem no reino de Portugal. Assim paga esta provincia tributos que o reino não paga nem elle quando devese não podia pagar tão designaes pelas cauzas que fleão apontadas. O ex-governador e capitam general Sebastião Xavier Botelho, como se ve do

documento junto, vendo que o sello das heranças tornava as mesmas heranças nulas, pois devendo ser pago a dinheiro, obrigava os herdeiros e legatários a venda por baixos preços o que recebião, e vendo que as cizas das bemfeitorias e amanhos rusticos nunca produzião interesses ao fisco, antes dificultava os amiudados percizos e piquenos contratos entre os colonos parciarios com ruina e estrago d'agricultura, tomou sobre si suspender provesoriamente aquele selo e estas cizas até a decizão de El-Rey, a que participou tal suspenção que ainda não foi decidida. Esta providencia como parte integrante da nação não pode escuzar-se de pagar os mesmos impostos que paga o Reino de Portugal para suprir as despezas publicas e amortizar a sagrada e reconhecida divida da Nação, mas não é compativel com a justiça distributiva e financeira que pague quatro decimas a saber a decima urbana, a siza, a decima funeraria e a chamada finto, quando o reino só paga as duas primeiras e menos deve pagar a siza das bemfeitorias e amanhos rusticos, porque isto contribuiria dar o ultimo golpe à arruinada cultura das vinhas, em que outro o senhorio com a sua terra e o colono que a fabrica e as bemfeitorias e amanhos productivos que outra se partem a meias os frutos da mesma. Não he menos opressiva a contribuição de mil reis por ano chamado donativo voluntario que tem sido extorquido da ultima e indigente classe do povo miudo com violencia de huma parte, e lagrimas e soluços de outra. Tantas calamidades, senhor, e taes extroçoes, não podem parecer remediadas esperar pelo novo sistema organico que regula os impostos, que igualmente deve pagar toda a nação carecem já de prompta medida provisória que // romando-se em consideração egoal no sistema velho e tarteozo (?) nos tributos existentes por não succeder que esta providencia seja a este respeito tratado, entretanto como colonia escrava. Nesta provincia que temos direito a esperar com urgencia faz V. M. justiça a hum povo benemérito alivia os males que sofre e preenche a sua mais importante atribulção que é minorar os flagelos dos povos e igualar os seus direitos e condições e bem assim tirar os magistrados da vacilação melindrosa em que se achão se devem ou não continuar a cobrança dos impostos suspensos pelo ex-governador Botelho. Deos goarde a V. M. como nós e toda a nação, havemos mister. Funchal em Camara de 23 de Agosto de 1821. Francisco de Assis Saldenha, Juiz de Fora. João Perim de Fmitas Pereira Drumond, primeiro vereador. Antonio Jose Spinola de Carvalho Valdevesso, vereador chamado de fora. Gregorio Francisco Perestrello da Camara,, procurador do concelho. Amaro Sebastião de Aguiar, primeiro mester. Manuel Candido, terceiro mester. Severiano Alberto de Freitas Ferraz, mester.

Hé quanto se contem na referida reprezentação que aqui fiz registar e a mesma me reporto. Funchal 5 de Setembro de 1820, João Agostinho Pereira de Agrella da Camara, escrivão da Camara o fes escrever. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 43

1821/Agosto/23, Funchal. Representação da câmara sobre a proibição das aguardentes

ARM, RGCMF, T. 15 fls. 100V./104

Registo da representação respectiva à prohibição das Agoardentes

Senhor

1. - A Camara da cidade do Funchal nos capitulos sobre alguns interesses peculiares desta municipalidade, e ilha, que fez subir ao conhecimento de V. Majestade, lembrou, ainda que rapidamente, a grande, a unica, a indefençavel providencia da prohibição exacta de todas as agoas ardentes fabricadas nesta provincia que não só podem abastar, mas que são de qualidade, e quilates superiores a todas as agoas ardentes conhecidas.

2. - Porem agora que vimos ter já entrado esta materia em actual discução com eminente perigo, de que por se não ter feito bem conhecer a estas soberanas cortes, as razões sólidas, e convenientes, que a devem ser prohibidas as estrangeiras, mas que deve permitir-se a importação das fabricadas no reino, o que he de igual ruina para o nosso commercio, e causará igualmeitte a nossa completa desgraça: a Camara torna a reprezentar, com o dévido respeito as razões, que acha pozetivas, e terminantes nesta questão.

3. - A Madeira he huma provincia de precaria subsistencia: não produz grão, que chegue para consummo de dois mezes, e os outros vegetaes fructuozas apenas darão subsistencia para mais hum mez, de maneira, que o sustento de 8 para 9 mezes lhe he importado: ella não tem fabricas, nem producção alguma outra filha da natureza, ou da // arte, que se corra a esta, e às outras suas precizões, alem dos seus vinhos generosos.

4. - He portanto para nós imperiosa a necessidade de chamar perante esta Augusta assembleia, que ocorra à sua ruina, e faça sua felecidade; pois he certamente huma generosa, e digna parte dos grandes trabalhos da nossa regeneração, em que V. Majestade tão altamente se emprega, o proteger esta perola tão precioza do Oceano, e salvalla do delustre, em que vai a cahir irremediavelmente, se V. M. não apreciar quanto valle, e lhe não faça tomar a estima, que sempre teve, e ainda a merece pela sua importancia, e pela sua adhezão perfeita à cauza publica de nossa regeneração.

5. - A Madeira já em annos de extraordinaria colheita produzio mais de 40.000 pipas de vinho, e tambem 20.000 pipas em outros annos; e por isso pode a sua producção media reputar-se de 30.000 pipas, das quaes se embarcavão 12 a 18.000 pipas; e o resto se consumia nas tabernas, e uso dos seus habitantes.

6. - Prosperou o commercio dos vinhos da Madeira durante a longa, e ultima guerra, porque era difficil, e mesmo impossivel transportar-se para as nações, que mais uzão delles; os de Hespanha, França e Itália; porem logo, que houve paz geral os nossos vinhos tiveram menor extracção.

Acrescentou-se esta decadencia, não só porque os nossos vinhos bons não supplantados pelos inferiores confeiçoados por muita agoardente; assucar, mel, e outros ingredientes fermentados nas perfidas estufas, mas tambem porque os nossos insulanos dos Açores, e os hespanhois de Canarias, e outros especuladores dos mais paizes com agoas ardentes, estufas, e compostos comessarão a emitar a fraude, e passageira aparencia dos nossos vinhos, fazendo assim desacreditallos, e ter por isso muito menos consummo.

7. - Os patriotas intelligentes desta provincia, depois de ter meditado em varios meios efficazes, para conservar o credito dos nossos vinhos, e o nosso commercio, e assignalando varios arbitrios, taes como prohibir as estufas, firmar a qualidade, e naturalidade do vinho por sinetes, e signaes publicos, e authenticos, generalizar o seu uso no reino do Brazil com prohibição dos vinhos estrangeiros, coarctar a plantação das vinhas nos lugares menos proprios para a producção dos bons vinhos, vierão em ultimo rezultado, a achar que não havia outro mais efficaz do que a prohibição total das agoas ardentes de França, ou de outras quaesquer que não // fossem fabricadas neste mesmo paiz; pois ao mesmo tempo, que dava todo o credito, e circulação aos nossos vinhos com grande augmento das rendas publicas, tambem não offendia a propriedade, e interesses da nação em geral, antes consolidava os desta provincia em particular.

8. - Para estabelecer esta verdade, devemos partir de dous principios certos, e incontestaveis. he o primeiro, que as agoas ardentes feitas dos vinhos da Madeira não podem ser igualadas em bondade por outra alguma conhecida: he o segundo ser hum erro capital na Economia Politica receber de fora as producções, e manufacturas, de que o paiz não caresse, antes abunda.

9. - Afiancamos o primeiro dado com a boa fé da experiencia. As nossas agoas ardentes, a que chamão vulgarmente de cabeça operão tanto no concerto, e tracto dos nossos vinhos, em huma necessidade, quanto produz o dobro da agoardente de França, além do beneficio, que rezulta de sua natureza homogenea. Ellas só tem hum certo fumo, a que chamão fleuma cauzado pelas machinas imperfeitas, em que hora se fabricão. He porem certo, que ainda lançadas nos vinhos com este sabor, passados quatro, ou seis mezes este dezaparesse e se não conhece de maneira alguma, e nunca se percebe sendo lançadas no mosto, antes pelo contrario lhes dá huma qualidade realçada.

10. - Para que sempre se faça boa agoardente do vinho da Madeira tem-se calculado, que do vinho mais baixo são precizas 5 pipas para se fazer hauna de agoardente fina, e do bom vinho, e, e talvez menos, e nesta graduação devem aproximar-se estes dois extremos. O vinho baixo da ilha he o que necessita, e gasta maior quantidade de agoardente; segundo cada huma pipa leva 25 a 30 canadas. Porem sendo este vinho convertido em agoardente, e exaqui cessa a necessidade de grande parte de agoardente, que actualmente se consome nesses maos vinhos. Se metade demos suas terças partes de agoardentes de Madeira, faz o mesmo beneficio ao vinho, que o dobro, ou 5 partes de agoardente de fora, e exali temos huma nova qualidade a diminuir na agoardente , que até agora se precizava. Supoem-se que nas 30.000 pipas de novidade comum da Madeira se destribuem 2 a 3.000 de agoardente, logo sendo menos a quantidade, que se lança nos vinhos, sendo agaordente da terra, e // e não se precisando della para todos, ou grande parte dos vinhos baixos, que se hão-de tornar em espirito delle, viremos por aproximação a precizar sem duvida, só de metade daquella quantidade.

11. - Demos que precizamos de 1.000 a 1.500 pipas d'agoardente exaquitemos 5 ou 7.000 pipas de vinho menos cada hum anno ita Madeira, e reduzida a producção media de vinho effectivos a 23 ou 25.000 pipas: ora destas se gasta nas tabernas, e no uso particular do povo 10 a 12.000 pipas, logo dição para o embarque 12 a 15.000 pipas de vinho, generoso, que he a quantidade aproximada, que se costumava embarcar, que firmará o credito, e boa-fé desta ilha, e por isso fará reviver o nosso commercio. Daquellas 5 a 7.000 pipas, que se reduzirem a agoardente, apenas 1000 se embarcarão com o vinho, porque a sobra se lançará nos vinhos gastos no paiz, e será bebida nelle mesmo em especie.

12. - Temos assim remediado, e ocorrido com tão patriotico meio ao embarque, e destino de todo o vinho desta provincia, obviando ás somma dos vinhos da Madeira, que cauza operações fraudulentas; e prejudiciaes ao seu perdido credito, e commercio, que sendo pela maior parte pago em numerario nos tem levado grande parte das nossas especies. Todo o interesse, que assim nos tirão os estrangeiros, recahe no paiz, aviva a nossa industria, e utiliza os lavradores e proprietarios, pois que he sem duvida, que estes se prestarão livre, e espontaneamente, como convem a queimar os seus vinhos de baixa qualidade, vendo que lhes procurão huma venda segura sem os incommodos da demora de sua liquidação, ou das despezas, e perigos inherentes ao impate dos vinhos.

13. - Actualmente vinhos baixos desta ilha, e os do Porto Santo se vendem de 2 a 3.000 reis barril de dous, e meio almudes cada hum e sendo a pipa de doze barris, e

calculado o preço medio de 2.500 reis por barril, temos custar cada huma pipa 30.000 reis e 5 pipas 150.000 dando estas huma pipa de agoardente super fina de 310 canadas a 500 reis canada, temos 185.000 por pipa de agoardente, cujo valor não só iguala o do vinho, mas dá para as despezas do seu fabrico com grande avantagem, muito principalmente se as caldeiras forem tão economicas como as de João Hetcher, ou outras que se possam achar: e sendo a nossa agoardente melhor, e de subido quilate, e bastante menor porção della para se concertar huma quantidade certa de vinho, ainda que // seu preço subisse a 600 reis e mais canada, sempre o especulador tira grande avantagem; ficando de mais a mais todo o producto da mão d'obra entre nós.

14. - Já se vendeu na ilha agoardente estrangeira a 1.400 reis a canada e ainda a mais, ou porque foi pouca a importancia, ou porque foi de extraordinaria abundancia a producção do vinho, e o mesmo poderá succeder alguma vez para o futuro, mas nós devemos ocorrer ao estado presente das couzas, e esses cazos extraordinarios, e passageiros são males imprevistos, e que não alterão as regras geraes, e a que se dão provisoriamente extraordinarios remedios, que até podem ser prevenidos. Cessando a incerteza da importação, quando mais vinho der a ilha, tanto mais se queimará, e sempre haverá igualdade, equilibrio, e proporção entre a agoardente, e o vinho; bem como pela razão inversa a haverá nos annos mesquinhos.

15. - Muitos especuladores estão á espera de que se firme a prohibição das agoas ardentes estranhas na ilha para se fazerem apromptar immediatamente as machinas aprefeiçoadas para entrar na sua laboraçao; não se ammando a isso pelo perigo de perderem o seu cabedal e a sua esperança. Isto he hum incentivo poderoso para que se decida a sua pozetiva prohibição quando antes, muito principalmente havendo na ilha actualmente agoardente, bastante, e sobeja para os vinhos, que produzir a colheita proxima. Não será porem fora de prudencia para evitar qualquer paralização, que ou a morada chegada das novas caldeims pode occasionar, ou as cautelas dos commerciantes possão oppôr em odio desta novação salutigera, dar-se algum tempo para que as agoardentes, que não tiverem tempo de ser contramandadas, sejão ainda admettidas a despacho n'Alfandega.

16. - Deve-se porem ter por certo, que o permitir-se nesta ilha a importação das agoas ardentes do reino he peor condição para nós do que a admissão dos estrangeiros, porque estas ainda em parte, e vão pagas com troco de vinho porem as do reino, com quem não temos rellações mercantes serão em numerario nos porão na ultima ruina, e transtornarão todas as esperanças da nossa regeneração mercantil firmada nos principios expostos. Nem podemos por isso ser notados de falta de patriotismo para com a may Patria porque sendo o interesse que neste commercio podia haver, em prejuizo, e ruina da cultura desta // provincia, não he de imparcial justiça de Vossa M. promover as avantagens de huma parte da nação com ruina, e miseria da outra parte.

17. - Destes raciocinios corre com huma simples, e necessaria analogia a applicação do segundo principio, que he não dever admittir-se em hum estado generos estrangeiros, de que o paiz tão longe está de carecer, que antes delles abunda these tão reconhecida, e certa que não preciza ser illucidade. A Madeira não tem, nem pode ter outra produção geral, e tão excluziva pela sua original bondade, senão a dos vinhos, e por necessaria consequencia, a das agoardentes, que dos mesmos se fazem. Hé por isso da ultima evidencia, que nella se não devem introduzir estes liquidos de fora, ou sejão nacionaes, ou estrangeiros, como geralmente se acha determinado pela lei de 20 de Outubro de 1710, e particularmente a seu favor especial pelo alvará de 22 de Julho de 1801.

18. - Se o commercio dos vinhos desta ilha tem definhado tanto, que dos altos preços de 160 a 200.000 reis que teve cada pipa até 1817 veio a cahir nos de 30 a 70.000 reis, porque hoje se vende: se tendo sido as colheitas geralmente pequenas à quatro annos, ainda comtudo he mais de 20.000 pipas de vinho velho na terra sem se poder distrahir, como será economico, e possivel continuar-se a importação de 3.000 pipas de agoardente cada anno, quando ella se pode fazer no paiz, e superior à estranha? Sim suprior, porque se alguns centos entram de genuina agoardente de França, toda a mais he alterada com agoa ao passar por Inglaterra, ou infima sendo feita de todo o vegetal, que fermentado, e alambicado produz algum alcohol, ou vinda de Hespanha, e Italia. Assim não só pela regra geral do direito das gentes, que impoem a cada nação o direito de fazer a sua felecidade, e com modo e com repulção dos estranhos, quando não ataca contractos, tractados, ou mutuas obrigações reconhecidas entre si, mas tambem pela

mesma natureza deste objecto, que resolvido em contrario leva esta provincia à ultima desgraça, e ruina deve ser já, e muito pozetivamente prohibida nesta ilha a entrada de todo o licor espirituozo, e fermentado na conformidade, e confirmação das leis do reino, e das providentemente dadas, e existentes para esta ilha; o que a não se acharem estabelecidas, devia fazer-se de novo.

19. - Tal foi a pratica, e a vigilancia desta ilha até o anno de 1760, em que com cizura das leis então existentes, começou a, haver arbitraria permissão // de entrada de pequeno numero de pipas de agoardente de França, para adubar alguns vinhos de embarque; liberdade, que foi crescendo de dia em dia até o enorme abuzo a que chegou esta importação, que sendo huma infracção da mesma lei provisoriamente alterada, deve acabar huma vez, que se torna odioza, e prejudicial, e que se pode suprir, e mesmo melhorar com tanto proveito nosso como com razão, e justiça.

20. - Não deve servir de obstaculo ao cozimento dos nossos vinhos a pouca lenha, que hoje ha nesta ilha, e o damno, que isso cauzava para o futuro; porque he sabida a pequena porção, que os bons lambiques despendem, quando podem tambem ser construidos de Vapor, e alem disso ser mantidos com o carvão mineral vindo de fora, porque não temos este genero, e a sua importação vem auxiliar, e concorrer para a extracção e troco dos mesmos vinhos.

21. - Resta ponderar, o obstáculo dos direitos da importação e exportação. Os de exportação são fantasticos, pois entre, ou não entre agoardente de fora, como ella não torna a sahir separada dos vinhos, sempre o embarque dellas será o mesmo, e pagará esse direito a agoardente da terra, que vai de mestura com os vinhos embarcados sem alguma alteração, antes com o grande avanço de serem com ele embarcados as pipas de vinho, que a produzirão, de maneira, que assim se dá extracção a 5 ou 7.000 pipas de vinho, e nada perde a Fazenda Nacional.

22. - Hé certo porem, que as 2 ou 3.000 pipas de agoardente importadas pagão os respectivos direitos: porém, senhor, como podem 20 ou 30.000 reis, que estes direitos incertamente produzirão de renda publica, antepor-se à felecidade, e aos interesses de toda huma provincia composta de 95 a 100.000 almas? Será depois de impobrecido este bello terreno, devastados seus campos pela pobreza da agricultura, estagnados seus vinhos por não achar, como já não achum comprador, ou tendo hum valor infimo, que não fosse por isso occorrer nem à sustentação das nossas esfaimadas e desabrigadas familias, nem ao amanho defficil, e diario das terras, que o estado receberá direitos, e interesses de agoardentes estrangeiras, que ainda vem a sobrecarregar esta universal desolação? Não he a riqueza dos individuos, que faz a riqueza dos estados? Não he ella que está prompta a ocorrer e fazer face ás necessidades delles? Cidadãos pobres não podem prestar-lhes bons officios, nem socorros. O estado composto de // cidadãos pobres, he pobre, e composto de cidadãos ricos, he rico.

23. - Quando as nações abandonarem este porto, que foi tão arruinado de sua afluencia, ou quando a elle vierem pôs-lhe o prezado jogo de comprar seus vinhos a descrição, e por vil preço, será então, que os interesses financeiros precarios, e transeuntes poderião utilizar o paiz e a nação? Ah! Senhor, digne-se ponderar com a costumada sabedoria, e providencia às reprezentações desta camara sincera e patriota. A prohibição de toda e quaesquer agoardentes, he hum poderozo meio de salvar a ilha da inevitavel desgraça, que ameação: toda esta providencia instantemente o pede; e esteja V. M. persuadido, que só pessoas adittas aos ingleses, e por edes subornadas, ou miseraveis publicanos, que preferem o seu particular interesse ao bem da Patria, e à felecidade commum, ou na Alfandega fazem criminosas especulações em oprobio, e fraude de nação podem duvidar desta verdade, e affectar ser de opinião contraria.

Funchal em camara 23 de Agosto de 1821 Francisco de Assiz Saldanha, Juiz de fora, doutor João Pedro de Freitas Pereira Dromund, primeiro Vereador. Antonio Jose Spinola de Caravlho Valdavesso, Vereador chamado de fora. Ayres de Ornellas e Vasconcellos, Vereador. Gregorio Francisco Perestrello da Camara, procurador do concelho. Amaro Sebastião de Aguiar, primeiro mester. Francisco da Conceição, segundo mester. Manoel Candido., terceiro mester. Severiano Alberto de Freitas Ferraz, mester.

Doc. nº. 44

1822/Abril/19, Funchal. Representação da câmara às Cortes sobre as aguardentes

ARM, RGCMF, T. 15, fls. 24/26

Registo de huma reprezentação às Cortes sobre revogar o decreto de 9 de Outubro de 1821 relativo as agoas ardentes

Senhor

A Camara da cidade do Funchal da ilha da Madeira reconhece quanto he melindroza tomar a represeniar; e pedir a este augusto congresso queira tomar de novo em consideração o decreto 129 de nove de Outubro do ano passado, na certeza de que sua execução vai dar hum golpe mortal na existencia politica benemerita e que hoje parece menosprezada. Porem esta augusta assemblea tem estabelecido o sagrado direito de petição e representação a bem de todos os individuos, que organizão a monarchia. Firmada a Camara nelle assim como na equidade, e rectidão destas cortes soberanas persuade-se de que ellas não hão-de querer ir avante com huma medida que não ocorrendo aos malles de huma provincia inteira há pouco florecente a torna de todo miseravel e desgraçada, ainda que ligeiros e parciaes incomodos possão d'hi provir a outras fracções do reino unido, quando ao mesmo tempo pode, e deve fazer a sua salvação, e remedio, cessando aquelles alias mui respeitavel decreto em que se a franquea a importação para esta illha das agoas ardentes estrangeiras com gravozos direitos e as de Portugal, Algarves, Açores com o modico imposto de sete mil e quinhentos reis na Alfandega desta ilha. Porem se este soberano congresso vedou absolutamente a importação destas agoas ardentes estrangeiras em todo o continente de Portugal e Algarve, não se pode assignar alguma razão de direito das gentes, ou factos nacionaes para que a Madeira fique de fora desta favoravel, e salutar providencia, ao mesmo passo, que he ahi aonde está admissão he tanto mais ruinoza, quanto he demonstrado, que a elle he paiz só de // vinho, e vinho, que posto seja preciozo, hoje por cauzas imprevistas, e incontrataveis, he de tão baixo valor, como tardia extracção; e aquellas agoas ardentes estrangeiras só servem de acumular duas, a tres mil pipas de licor na terra, e obstar a que sete a oito mil pipas de vinho do paiz se faça essa agoardente, optima e propria os seus vinhos. Sim, Senhor, o decreto lhes impõe direitos, que parecem prohibitivos; porem está exactamente calculado, que apesar desses gravosos direitos, os estrangeiros lucrão muito trazendo suas agoas ardentes alli, já pella sua condição, e franie, e já pela lucrativa dos seus vinhos, e da mão d'obra nos seus paizes, quando esta admissão lhes dá conta a que nesta ilha oriundada de portos e obras guardadas , metão por contrabando, milhares de pipas de agoardente, que vão confundir, e capiar com essas poucas pipas, que queirão introduzir, pagando esses gravosos direitos: o que tudo se vedava de raiz huma vez que ellas fossem inteiramente prohibidas na ilha, de que bem modico, ou nenhum prejuizo pode rezultar à Fazenda Nacional. Sendo isto huma verdade positiva, ainda he mais dezastroza, e terrivel a concessão, que o decreto fancamente de a entrada livre, com modicos direitos de todas as agoas ardentes nacionaes, porque a sua barateza fará entender esta ilha e a do Porto Santo destes liquidos forasteiros que vem atalhar, e tornar impossivel o fabrico despendiozo dellas com os vinhos d'altos preços desta provincia. Assim se os vinhos da Madeira e do Porto Santo estavão paralizados nas mãos dos indigenas, sem preço, e seu consumuo, e se era talves o unico meio de sublevar, ou minorar esta desgraça, o fazer concertar nossos vinhos só com as nossas proprias, boas, e

analogas agoas ardentes, tanto se torna peor a nossa condição, que sem podermos queimar nossos vinhos, vem imensidade de agoardente de fora baixa, e barata, para ser consumida na miseravel ilha, não só no adubo dos vinhos, mas tambem nas proprias tavernas. Sem duvida o soberano congresso teve em vista, quando estabeleceo aquella legislação, o grande principio de direito publico, que persuade a franqueza, liberdade, e igualdade de commercio, e trato entre todas as partes constituintes de hunna nação. Porem, Senhor, esta regra cessa // quando hum maior interesse parcial sobrepuja a cauza commum, como soccede, quando anima inevitavel de huma parte do estado he a sequella desta Versatidade mercantil. Sirva de exemplo o ser este soberano congresso sanccionada a conservação da companhia geral do Alto-Douro, apezar dos direitos comuns do reino, e das reclamações de muitos cidadãos, que neste privilegio, e coartação de ordem geral se soppunhão lesados. Contudo assim foi precizo, e convinhavel, porque ponderado, a liberdade do commercio interno, e os direitos de individuos particulares, e mesmo das provincias, se achou de maior pezo na ordem social do reino a existencia de companhia, e seus privilegios, por ser o unico meio de evitar a ruina do commercio interno, e os direitos de individuos particulares, e mesmo das provincias, se achou de maior pezo na ordem social do reino a existencia da companhia, e seus privilegios, por ser o unico meio de evitar a ruina do commercio; o estado das provincias do norte. Apezar deste direito de universalidade commercial, interna, e commum da nação ser conhecida e determinada pelo systema da nossa antiga legislação, com tudo a experiencia, e saber dos nossos maiores tinhão feito regulamentos locais, acommodados á natureza, beneficio e felecidade de alguas partes do mesmo reino, quando assim pedião o bem publico e a razão. Com estes dados he que a favor desta ilha da Madeira se passou o decreto de 22 de Dezembro 1800 declarado pelo alvará de 22 de Junho de 1821, que prohibio a entrada na Madeira de vinhos dos Açores, apezar e de serem nacionaes, e que em muitas outras partes do reino há, e deve haver exclusivas, e negações quando assim o pede o interesse maior particular, que em sua intensidade excede o interesse publico. Se ao menos a ilha da Madeira podesse permutar alguns generos de sua producção, ou industria com estas agoas ardentes portuguezas mas forasteiras, ainda os nossos males seriam minorados, porém quando só os pode pagar a dinheiro fisico, positiva, e enevitavelmente se tira esta provincia da ordem social, e se torna selvagem e nulla, pois se paralisão todos so seus vinhos, devão a sua moeda, deixando-a nua, faminta mendiga, e só gravosa // à monarchia. Na bem fundada esperança de que este augusto congresso decretaria a prohibição absoluta da entrada de todas as agoas ardentes nesta ilha varios espectadores se proposerão estabelecer grandes fabricas dellas, e entre outros Frederico de Castro, novo seciliano naturalizado, recebendo por ordens destas Cortes soberanas dois contos de reis adientados, da Fazenda Nacional, trouxe de França, onde foi expressamente para este fim dois costozos e aperfeiçoados destilatarios, aonde se tem já fabricado a mais perfeita agoardente. Promulgado porém o decreto se quebrantarão nos animos destes patriotas emprehendedores que já erão arriscadas pelos altos preços dos vinhos indigenas, e pela caristia da mão-de-obra deste paiz.

Esta Camara tinha feita já a este soberano congresso hua reprezentação em data de 23 de Agosto do anno passado, em que estabelecia as poderozas, razoens, que demandavam a total prohibição de agoas ardentes estranhas, e quando se lizongiava, de que serião nossos votos, e razões attendidas, pois que ella foi memorada nos debates, que houve sobre a materia, e mesmo que serião todas as camaras desta ilha ouvidas de novo, enesperadamente vimos aquelle decreto, que não só não vedou as agoas ardentes estrangeiras, mas que, nas que com auxiliadores direitos nos mandou aquellas, que athe agora com bem calculada providencia erão excluidas, e por ley: de maneira que com tal decreto tem a nossa sorte notavelmente pior dado. Então Senhor dezejoza a Camara de interpor por todos os officios, e deveres, que as suas atribuições lhe empoem para salvar a Patria do abismo, em que se vê percipitada, e pedio aos mais respeitaveis negociantes desta praça o seu parecer, que vai em o numero um, aos principais proprietarios os seus desejos motivados que vão em numero dois, aos procuradores dos mesteres a opinião do povo, que vai com o numero 3 com estes documentos, e repetição das mesmas rogativas torna a pedir a este soberano congresso se digne de tomar outra vez em consideração as suas razoens mui ponderozas e relevantes, assim como desculpar seus sentidos e respeitozos queixumes.

He de toda a esperança, que este soberano congresso, deferindo benigna, e favoravelmente occorão a destruição, e morte cevil desta provincia, que parece ser a unica abandonada nos bem concebidos projectos de prosperidade publica, mas que ainda pode ser salva se se prohibir absolutamente a importação de todas as agoas ardentes nacionaes e estrangeiras.

Funchal da ilha da Madeira em camara aos 19 de Abril de 1822. O Juiz de fora Francisco Assiz Saldanha. João Pedro de Freitas Pereira Drumond, primeiro Vereador. Ayres de Ornellas e Vasconcellos, segundo vereador Antonio de Carvalhal Esmeraldo. terceiro vereador, Gregorio Francisco Perestrello da Camara. vereador e procurador do concelho, Amaro Sebastião de Aguiar. mester, Francisco de Conceição. mester, Manoel Candido. mester, Severiano Alberto de Freitas Ferraz.

He quanto se contem na dita reprezentação que aqui fis registar do proprio a que me reporto. Funchal 30 de Abril de 1822. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara, escrivão da Camara o fes registar. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara.

Doc. nº. 45

1822/Abril/30, Funchal. Representação da câmara às Cortes sobre as aguardentes

ARM, RGCMF, T. 15 fls. 24/26

Registo de huma representação às cortes sobre revogar o decreto de 9 de outubro de 1821 relativo as agoardentes

Senhor

A Camara da cidade do Funchal da ilha da Madeira, reconhece quanto hé melindrozo tornar a reprezentar; e pedir a este Augusto Congresso queira tomar de novo em consideração o decreto 129 de nove de outubro do anno passado, na certeza de que a sua execução vai dar hu golpe mortal na existencia politica de hua provincia benemerita e que hoje parece menosprezada. Porém esta Augusta Assembleia tem estabelecido o sagrado direito de petição e representação a bem de todos os individuos, que organizão a Monarchia. Firmada a Camara nelle assim como na equidade, e rectidão destas cortes soberanas persuade-se de que ellas não hão de querer ir avante com huma medida que não ocorrendo aos males de huma provincia inteira há pouco florecente a torna de todo miseravel e desgraçada, ainda que ligeiros, e parciaes incomodos possão dhi provir a outras fracções do Reino Unido; quando ao mesmo tempo pode, e deve fazer a sua salvação, e remedio, cassando aquelle alias mui respeitavel Decreto em que se franquea a importação para esta ilha das agoa ardentes estrnageiras com gravazes direitos e as de Portugal, Adgarves, Açores com o modico imposto de sete mil e quinhentos reis na Alfandega desta ilha. Porem se este soberano congresso vedou absolutamente a importação destas agoas ardentes estrangeiras em todo o continente de Portugal, e Algarves, não se pode assignar alguma razão de direito das gentes, ou pactos nacionaes, para que a Madeira fique de fora desta favoravel, e salutar providencia, ao mesmo passo, que hé ahi aonde esta admissão he tanto mais ruinoza, quanto he demonstrado, que a ilha he paiz só de // vinho , e vinho, que posto seja preciozo, hoje por cauzas imprevistas, e incontrastaveis, he de tão baixo valor, como tardia extracção e aquellas agoas ardentes estrangeiras só servem de acumular duas, a tres mil pipas de licor na terra, e obstar a que de sete a oito mil pipas de vinho do paiz se faça essa agoa ardente, optima e propria para os seus vinhos.

Sim Senhor, o decreto lhes impõe direitos, que parecem prohibitivos; porem está exactamente calculado, que lucrao muito trazendo suas agoas-ardentes alli; já pela sua condição, e fraude, e já pela barateza dos seus vinhos, e da mão d'obra nos seus paizes, quando esta admissão lhes dá custa (sic) a que nesta ilha circundada de portos e abras não guardadas, metão por contrabando milhares, e milhares de pipas de agoardente, que vão confundir, e capiar com essas poucas pipas, que queirão introduzir, pagando esses gravozos direitos: o que tudo vedava.

Doc. nº. 46

1823/Março/20, Funchal. Representação da câmara à Junta da Fazenda a respeito do juiz d'Alfândega. Dificuldades no expediente da alfândega prejudicam o comércio do vinho.

ARM, RGCMF, T. 15, fls. 65/66V.

Registo de huma reprezentação feita à Junta da Fazenda Nacional a respeito do juiz d'Alfandega.

Senhor

Hera das principaes atribuições confiadas a esta Camara, não só pelas leis, que sempre nos governarão, como ultimamente pela nossa constituição, he vegiar sobre o bem de ser dos moradores do seo concelho; esta recomendação por si mesmo se faz attendivel, e ninguem poderá duvidar, do quanto ella possa abranger: he fondado neste principio que esta Camara ouza reclamar a attenção de Vossa Merce // para que de huma vez possa emendar os abuzos praticados no expediente d'Alfandega, e que só servem para dificultar a exportação de nosso vinho; de cujo consummo pendem os interesses, ou para melhor dizer a sobsistencia de todos os habitantes desta provincia.

Não perciza de demonstrar a Vossa Majestade em longos descursos, que a decadencia de nossos vinhos he somente devida ao geral abatimento do commercio, nos mercados do seo consummo, e por isso nenhuma medida interna pode remediar aquelle mal, se não a possivel modificação nos encargos, e estorvos do seo despacho; sendo pois este unico meio de favorecer a exportação do nosso artigo, parece de proposito, o mais desprezado no expediente d'Alfandega, e substituido por arbitrariedade, e incoherencias a vontade do emprego, que se acha attenta daquella repartição, que voluvel se está regulando pelo foral d'Alfandega de Lisboa, sem attender que aquelle foral foi mandado adoptar, na parte qne fosse aqui admissivel. Deste tão errado, como perniciozo pincipio nasse a dificuldade de poderem, receber vinhos sobre a vella, os navios que aqui apontão por escalla sem que fação hua entrada na Alfandega; formalidade esta inteiramente destruidora dos interesses da provincia porque huma vez que o vinho se embarca, e são pagos os respectivos direitos nada resta a fazer. Igual prejuizo cauza obrigar os capitaes dos navios, a apresentarem os coketes das mercadorias, não destinadas para este porto, cauzando-lhes com isto, infinitas de longas, quando seria bastante o manifestarem a carga somente aqui dirigida.

Amontuar guardas nos navios, e à cnsta destes he huma despeza inutil, e que junta a outros afugentão a concorrencia dos navios; hum dos nossos maiores interesses. Para evitar contrabandos basta hum guarda honrado // substituido em seo impedimento, por outro com elle.

Hé desnecessario e tambem perjudicial obrigar os capitains de navios, ou a seos consignatarios o fazerem a toda a ora e por qualquer objecto, ociozos requerimentos, devendo aquelle expediente ser todo de viva voz, e só por escripta e exacto lançamento dos direitos enquanto a este respeito.

Esta ultima providencia de passarem pela Alfandega os vinhos que se recebem das diferentes freguesias desta provincia, hé arbitraria enutil, e oneroza, arbitraria porque se estabelecio sem legitma authoridade digo porque cada pipa de vinho tem de pagar mais cem reis, ou 200 reis de carreto, enutil porque o official que o examina tanto pode prevericar dentro da Alfandega, como no calhao, onde pode fazer o perciso exame se tal exame se faz necessario, e não he mais hum extrovo para o commercio interno da

provincia: Fiscaes honrados, e zelozos do bem publico, eis obviadas tantas formalidades inuteis a fazenda, e prejudiciaes ao commercio.

He de igual cunha a recente prohibição de tirar qualquer despacho para embarque de vinho alem das oras do expediente d'Alfandega, que são desde as 9 oras da manhã, até as 2 da tarde, ou nos domingos e dias santos (passando por este porto) quizerem tomar vinho, de experar que se abra a Alfandega e comesse o seu expediente para então se tirar o competente despacho.

Sempre foi costume qualquer official da Meza grande dar licença para embarques fora d'Alfandega em qualquer dia e ora, que a circunstancias o pedissem e esta licença se entregava na cazinha dos guardas, onde estes estavão, e estão sempre, seja em que dia e ora for // Alterar este costume he vexar o commercio, e ser inimigo declarado dos interesses da provincia, se neste methodo a tantos annos adoptado tem havido alguma prevericação, repete-se a propozição: fiscaes honrados, e zelozos do bem publico, eis obviadas tantas formalidades inuteis à fazenda e prejudiciaes ao commercio.

Esta Camara plenamente convensida de que para o consummo dos nossos vinhos, considerado como hum artigo de luxo, he incompativel em seo despacho a rigoroza observancia do foral da Alfandega de Lisboa, e que em lugar de cariciar consumidores, lhes declara corronte guerra ficando evidente, que seos redatores não estavão ao facto de nossas circunstancias, poem todo o exposto na consideração de V. M. a fim de lhe aplicar promptas, e energicas providencias. Deos goarde a Vossa Mercê como dezejamos. Funchal em Camara em 20 de Março de 1823. João de Carvalhal.†Nuno de Freitas Lomelino. Joaquim Melchior Gonçalves. Pedro de Santa Ana. Nicolau Caetano Pitta. Lourenço José Moniz. Luiz Antonio de Oliveira. Luiz Antonio Jardim. João Antonio Vieira. Patricio Malheiro de Mello. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara escrivão da Camara o fes registar. João Agostinho Pereira d'Agrella da Camara.

Doc. Nº. 47

1823/Dezembro/31, Funchal. Representação dos negociantes e proprietários sobre a entrada de aguardente de França

ARM, RGCMF, T. 15, fls. 117/119

Registo de huma representação que fes a esta Camara os negociantes, e proprietarios desta cidade ao oppondo-se a hum requerimento que fes a casa da companhia Nova desta cidade a Sua M. sobre conceder-lhe a entrada por huma só ves de 400 pipas de agoardente de França

Illmo Senado

Os proprietarios abaixo assignados tem // noticia, que a caza estrangeira de Murdoch Yuille Wardrop & Ca. tendo em consideração somente seu particular interesse, e querendo de huma vez anniquilar a unica produção esta ilha os vinhos; quer tentar contra o mais conhecido, e mais solido interesse della, requerendo com frivolos pretextos a admição de quatrocentas pipas de agoardente estrangeira; nós por isso apressamos a pôr conhecimento de V. Sª os males, que de huma tal admição forçozamente se hao de seguir para que V. S. os leve a Real consideração de Sua M., cujas paternaes intençõens tanto se tem manifestado em favor dos habitantes desta mesma ilha.

Já ninguem duvida, que os novos alambiques destilão com os nossos vinhos, agoardente de superior qualidade, tanto para consumo de vinhos novos, como de velhos, e quando guardada de hum para outro anno, capaz de rivalizar com a melhor que aqui nos tem vindo de França; desta verdade estão tão convencidos até as cazas de commercio estrangeiras da maior inteligencia, dignidade e respeito.

Hé inquestionavel, a vantagem, que temos no consumo de sete, ou outo mil pipas de vinho annuaes, de inferior qualidade para destilar em agoardente, porque a não ser huma tal medida nestas duas ultimas novidades, os nossos bons vinnos do sul não passarião de 40 a 50$, e do norte de 10 a 15$ por pipa, com notório, e grave prejuizo da cultura, e por consequencia de todos os habitantes da ilha. Seguir-se-hia huma ruinoza estagnação não só por aquella quantia, não destilada, como pela importação de 1.500, ou mais pipas de agoardente de que necessariamente se havia precizar.

Jamais poderiamos, sem o auxilio daquella medida, fazer apparecer, em todos os mercados, o nosso vinho genuino na sua primitiva qualidade, porque o consumo de 7, a 8 mil pipas de vinho annuaes, de inferior qualidade, pouco lugar deixa a misturas, que possão desacreditar a sua conhecida superioridade sobre todos os mais vinhos.

Jamais finalmente nos poderiamos emancipar da minoza, e forçada dependencia de agoardente estrangeira, e alguma de tão pessima qualidade, que até arruinavão a qualidade de nossos vinhos, e em que despendiamos immensas sommas de numerario, e de nenhuma outra maneira poderiamos promover hum commercio interior de huns para outros nacionaes de tanta consideração e vantagem.

Outras muitas ideias interessantes nos ocorrem em favor da medida, que felizmente se acha adoptada, que não mencionamos, por não infastiar, e por estarmos convencidos de que qualquer das vantagens, que temos apontado, por si só, he bem capaz de apoiar a geral prohibição da entrada de agoas ardentes nesta ilha, para o que basta partir só daquelle principio geralmente adoptado, principalmente pelo sabio, e pendente governo de Inglaterra; não precizamos daquillo em que abundamos.

Apezar porem de termos sobejamente sustentado o nosso argumento, e os vantajozos interesses, que estamos recebendo, e havemos receber no consumo interior de

huma tão avultada quantidade de vinho destinado para agoardente de que tanto recizamos; cumpre-nos manifestar o injusto principio em que aquelles fundão o seu requerimento. Dizem elles, que a agoardente fabricada, aqui não he capaz para concerto de vinhos velhos. Fica já demonstrado o contrario não só pela experiencia dos nacionaes, como pela de seus compatriotas de maior intelligencia, e que julgamos os não incumbirão de semilhante reſquerimento. Conseguida a admição que pertendem offerecem o mesquinho direito de 24 por cento sobre as 400 pipas de agoardente importadas. Que ouzadia! Pois o nosso Augusto generoso, e incomparavel monarcha podia nunca vencer-se de hum offerecimento qualquer, que fosse, infelicitando cem mil vassalos seus, que tantos são os habitantes desta ilha, e que todos interessão no consumo de seus vinhos? Pode por ventura florecer hum estado sobre as ruinas dos individuos, que o compoem? E semelhantemente conseder hum tão escandalozo excluzivo em prejuizo das respeitaveis cazas naciollaes, que tantas demonstrações tem dado do interesse que os anima pela prosperidade destas ilhas? Eis aqui o fundamento com que se procurou inutilizar hum objecto de tanto interesse para nós e para todos os lavradores desta ilha, que sendo prezizo todos concorrerão comnosco a rogar a V. Sª como nosso reprezentante, afim de por no conhecimento de Sua Majestade hum tão ponderoso objecto, ajudado das judiciozas reflexões, desse Illmo Senado a quem pedem tome em consideração todo o expendido. E. R. Merce.

João Carvalhal Esmeraldo, Nuno de Freitas da Silba, Nuno de Freitas Lomelino proprietario, João Francisco de Florença Pereira // proprietario, João Agostinho Figueiroa Albuquerque Freitas proprietario, Joaquim Francisco de Oliveira proprietario, José Joaquim Esmeraldo proprietario, João Bricio Accioly proprietario, Jose Joaquim de Freitas e Abreu por sua may D. Anna Joaquina de Freitas proprietaria, D. Jouana Francisca de Ornellas, Felippe Joaquim Accioly Ferraz de Noronha, Juiz Teixeira Doria, Pedro Anselmo Correa Olival, Antonio de Carvalhal Esmeraldo, Juiz Correa Accioly, Antonio Caetano de Freitas Aragão, D. Gertrudes Magna de Menezes Leal, Christovão Esmeraldo, Jose Antonio Monteiro Teixeira, Jose Antonio Monteiro, Carlos Frederico Accioly, Antonio Jose Spinola de Carvalho Valdavesso, O Coronel Jose Caetano Cezar de Freitas proprietario, João Antonio de Gouvea Rego. Caetano Veloza de Castelobranco, João Sauvayre da Camara, como procurador de seu irmão, Luiz Alexandre Sauvayre, proprietario; o conselheiro João Francisco Oliveira, Paulo Malheiro de Mello, e filhos. João Jozé Bittancurt de Freitas, proprietario, Antonio Joaquim de Vasconcelos proprietario, Manoel Antonio de Freitas, Antonio de Leandro de Escorcio de Menezes proprietario, Joaquim Jose de Faria Bittancurt Junior proprietario, Francisco Antonio Ribeiro Tojal, proprietario, João de Freitas da Silva, proprietario, Roque Caetano de Araujo, comerciante, Roberto Leal, Antenio Valeiro, Ayres de Sismeiro Brito, Luiz de Ornellas e Vasconcellos, Pedro de Santa Anna, proprietario, Felippe Joaquim de Freitas o Abreu, proprietario, Domingos João de Affonseca proprietario, Jayme de França Netto, proprietario, Ayres Augusto de Ornellas, proprietario, Francisco Jose de Oliveira, Jose Luiz de Sá Cabral, Domingos Jose Ferro Garcês, Francisco João Britto proprietario, Diogo d'Ornellas Frazão Figueira, Francisco Moniz Escorcio, Jose Joaquim de Bittancurt Araujo Esmeraldo, Manoel Caetano Souza de Freitas.

He quanto se contem na referida representação, que aqui fiz registar da propria a que me reporte. Funchal 31 de Dezembro de 1823.

Doc. nº. 48

1824/Janeiro/3, Funchal. Representação da Camara a S. M. sobre as aguardentes

ARM, RGCMF, T. 15, fls. 119V./121

Registo de huma representação, que fez a Camara a S. M. a respeito das agoas ardentes estrangeiras

Senhor

A cidade do Funchal, e seo termo, e toda a ilha de Madeira, mimosos com as repetidas, e relevantes graças, e mercês com que Vossa Majestade, e seus augustus predecessores, as tem distincta, como garndiosamente favorecido, e esperançados na continuação destes beneficios, que jamais desmerecerão do throno excelso de Vossa Majestade vem confiados, e humildes recordar a salutar providencia com que a luz de 31 de Julho de 1822 salvou os supplicantes de hum eminente e inevitavel precipicio.

Tinhão os preços de cada pipa de bom vinho da ilha até 1818 sobido de 150, a 180.$000 rs e mais, e desde então desceram, e ainda hoje se estimão de 40 a 50$000 e de mais a mais havião já humas 40.000 pipas de vinho velho, e do mais generoso, estagnados nas mãos de muitos proprietarios, sem esperança de serem vendidos, porque os especuladores inatreiros, lançando nos vinhos inferiores grandes somas de agoas ardentes estrangeiras, e falcificando estes mesmos vinhos nas perfidas estufas dando-lhe hum caracter de bom vinho temporario, e fraudoloso, só estes negociavão, e os embarcavão ávidos estrangeiros com descredito dos preciosos Vinhos da Madeira.

De anno, em anno crescia este deposito senistro dos nossos bons vinhos produzidos nas partes da ilha, onde he mais deficil e despendiosa a cultura, e que se não negociavão penalizados pela mencionada fraude sobre os vinhos de pessima, e enganosa condição, que só se tinhão tornado vendaveis.

Sobre esta soma terrivel dos vinhos inuteis crescia a entrada franca de humas 3000 pipas de agoas ardentes estrangeiras de desvairados paizes, pela maior parte falcificadas no Indico, e origem pois; sendo rara, a feita de vinhos; era ella o alcohol extrahido de grãos, e productos vegetais de muitas qualidades, e maneiras.

Assim , Senhor, era esta ilha de todo arruinada. Os proprietarios e cultivadores, ora não tendo sahida os seus vinhos //, ora só tendo-a por baixissimos preços mal podião ocorrer ao diario alimento, e parco vestiario, e de nenhuma maneira continuar com a deficil, e despendiosa cultura da terra, principalmente dos vinhos fadigosos, e assim se hia extinguir de todo a agricultura, e hum paiz, outrora rico, e feliz se tornava a moradia de miseraveis portugueses, pezados a si, inuteis ao estado, que sem duvida veria a ser obrigado a mantê-los para que não abandonassem, e fugissem huma terra destruida funesta, e enhabitavel.

Foi porem a prohibição da entrada das agoas ardentes estrangeiras a ultima ancora prestante, e salvadoura com que Vossa Majestade se servio ocorrer, e livrar esta bella joya da sua formosa Coroa de tão eminente sosobro. Por esta sabia providencia se vedarão 3000 pipas de liquido, que com os vinhos exportados outra vez, sabia de invólta e se deo cada anno consumo a 8000 pipas de vinho da Madeira, que se percizão ferver, para produzirem as agoas ardentes necessarias para os adubos dos mesmos vizinhos.

Se assim não fosse estas 8000 pipas de vinho acrescentadas às 40.000 já em deposito em breves annos farião huma massa de tal grandeza, que só a sua possibilidade, assusta as nossas imaginações ao mesmo passo, que aos direitos da Alfandega não rezultava algum incomodo; pois estes vinhos, senão embarcarião jamais, e perderião.

Quanto aos direitos, que podiam provir das agoas ardentes estrangeiras; estes parecem dever fazer tão pouco pezo na alma grandioza, e bemfeitora de Vossa Majestade quando se comparão com o interesse geral da nação pela mão de obra nos destilatorios perizos, pela agricultura, que se vivifica pelo commercio interno, que se restabelece, pelo embarque de todos os vinhos de boa condição da ilha, que se asegura pela felicidade publica, que se sustenta.

A riqueza verdadeira, e firme das nações está no bem ser individual dos cidadãos que a organizão, e mal pode ser feliz, e poderoso hum estado, que só interessado nas momentaneas finanças esgota, ou deixa definhar a riqueza commum filha das artes do commercio, e da lavoira industriozas e favorecidas.

As nações providentes, e articuladas propostos os direitos // respectivos, jamais deixarão introduzir em seus paizes os generos de que abundão, ou de que não perizão. Este he o sistema da nossa legislação muito particularmente a respeito de vinhos, como foi acautelado na judiciosa ley de 20 de Setembro de 1810, que existe em seu inteiro vigor, e mais peculiarmente a respeito desta mesma ilha no decreto de 22 de dezmebro de 1800, ampliado, e declarado pelo alvará de 22 de Julho de 1801 onde se dão as mesmas cauzas que concorrem agora a respeito das agoas ardentes.

A ilha da Madeira he hum terreno especialmente apropriado para a cultura dos vinhos. Nestes se firmão a sua produção, a sua manutensão, o seu commercio e até a sua riqueza se este unico, e precioso producto, sem igual no mundo, for competentemente protegido, e auxiliado.

Não só estas poderosas verdades de economia politica em geral são de grande pezo, mas outras muitas há de igual força e consequencia.

Tal he, a singeleza bondade, e altos quilates, e superior condição das agoas ardentes feitas dos vinhos da ilha, mesmo em que não podem recahir as costumadas fraudes estrangeiras, e que sendo analogas aos vinhos da terra, não são nocivos à saude dos povos.

Da mesma sorte he o gastarem-se nellas 8.000 pipas de vinho inferior, que segurando a venda, e consumo desses vinhos a prol de seus donos; deixa por outra parte livres para o embarque os outros vinhos de melhor reputação, firmando assim o previsto de todos os proprietarios, e pondo em condição de igual os que tem milhores vinhos, ou os inferiores.

Emfim a boa-fé, e franqueza do commercio do vinho da ilha, que vindo assim a ser, só dos bons, e generosos não vai enganar os consumidores, levando huma condiçaõ aparente, e temporaria para fazer decahir, como decahido tem o credito dos mesmos vinhos por especulações de mercenarios, e aventureiros, que só procurão a sua rapida fortuna com a nossa ruina.

Tais são, Senhor, aquelles, que requerem a Vossa Majestade a reforma da ley, ou a cizura della na introdução parcial, e previligiado destas agoas ardentes estrangeiras na Madeira, porque estes afectados zelosos do bem publico, e promotores fingidos dos interesses financeiros, só procurão como alienígenas, ou filhos degenerados da Patria, por seus particulares // fins apezar da ruina da ilha e da miseria commum fazer a sua felicidade propria, e que o commercio da mesma todo recaia na mão, e arbitrio de suas nações e de coligados monopolistas.

Os proprietarios e comerciantes honrados, e previdentes da ilha, senhor, dirigirão a esta Camara a representação, que se apresenta a Vossa Majestade, temendo o rezultado de hum requerimento da Caza Britanica entitulada Mordoch Yuille Wardrop & C.ª que Vossa Majestade mandou, que fosse informada pela Junta de Arrecadação, e Administração da Real Fazenda desta ilha, pelo qual requerimento pertendem introduzir odiosamente aqui 400 pipas de agoardente de França.

Estes estrangeiros não contentes com o continuo, e inevitavel contrabando destes licores, que se introduzem no pays tem em vista fazer desembarcar este liquido com hum titulo para depois facilitarem o mesmo contrabando, tendo aquelle fermento, a que unão o que importarem por alto, e fazer deficil a prova desta introducção doloza, quando o tiverem confundido.

Portanto esperão estes povos fieis vassalos, e bons servidores de Vossa Majestade, que em lugar de que se faça alguma sizura aquella ley salvadora. V. Majestade queira mandar, que ella tenha a mais exacta execução. P. a V. Majestade assim o haja por bem. E. R. mercê.

Hé quanto se contem na referida representação, que aqui foz registar da propria a que me reporto. Funchal 3 de Janeiro de 1824.

Doc. nº. 49

1824/Março/5, Funchal. Informação da câmara ao requerimento da Companhia nova sobre entrada aguardente

ARM, RGCMF, T. fls. 129/129V.

Registo da Enformação da Camara sobre o requerimento, que fez a Companhia Nova a fim de obter de S. M. a entrada de huma porção de agoardente de França

Senhor

Paresse, se não inutil, ao menos superfluo as ideas geraes, e as razões positivas, que devem eliminar o insedioso, e iniquo requerimento da caza suplicante, à vista da sabia salutifera e paternal ley que El-rei Nosso Senhor se dignou promulgar aos 2 de Janeiro de 1824, em beneficio de todds os seus reinos, e muito especialmente para salvação, e apoio do commercio, da agricultura e felicidade publica desta ilha.

As demais camaras della persuadidas intimamente destas verdades, os commerciantes, os proprietarios, os bons cidadãos, todos assim o demonstrarão a Vossa Majestade, e esta corporação indo depor com elles no volto publico, que fizerão e dirigirão ao throno, repete, o que elles disserão, e exactamente provarão.

Assim os nossos vinhos descidos à quarta parte do preço, que a poucos annos merecião, e alcançavão, reduzidos às adegas dos colonos, dos proprietarios, e mercadores fazendo já a honrosa maça de mais de 40 mil pipas estagnadas, o que se devia augmentar de anno, em anno, tiverão por esta ley providente confirmativa das anteriores dadas ao mesmo fim, huma estracção de 8, a 10 mil pipas cada anno, que se reduzem a agoardente, e se embarcão assim, ao mesmo passo, que arreda 2, ou 3 mil pipas do mesmo licor estrangeiro, que vinha augmentar o liquido, e fazer maior pezo no deposito dos vinhos inutilizados.

O lavrador exulta, vendo que as suas fadigas, já tem alguma recompença, e giro; o proprietario alarga os meios de sua precaria, e mesquinha subsistencia, o mercador recebe algum lucro do seu honrado, e patriotico giro, e torna a felicidade publida.

Nós hum pouco sacudimos o pezado jogo dos // importadores de agoardente, e el-rey nosso senhor tem sobre a sua adquirida gloria ainda o prazer de dar mais huma somma solida felicidade a seus bons, e fieis vassalos desta parte tão interessante, quanto favorecida dos seus largos dominos.

Portanto espera esta Camara, que a informação dessa Junta seja conforme aos dezejos do povo, e ao interesse geral, que tão dignamente nella se promove, segundo as intenções, dezejos, e ordens do nosso amado Rey, e Senhor.

Funchal em Camara 5 de Março de 1824. O Juiz de fora, Antonio Joaquim de Carvalho. Ayres de Ornellas Sismeiro e Britto. Nuno de Freitas Lomelino. Luiz de Ornellas e Vasconcellos. Antonio de Carvalhal Esmeraldo. Antonio João da Silva Costa. Manuel Joaquim Teixeira Lucas. Francisco de Matos.

He quanto se contem na referida enformação, que aqui fiz registar, de propria a que me reporto. Funchal 10 de Março de 1824.

Doc. nº. 50

1827/Junho/27. Ofício do governador sobre a situação económica da Madeira.

AHU, Madeira e Porto Santo, Nº.10255 - 10256

Officio do Governador, José Lucio Travassos Valdez, remettendo ao Ministro da Marinha e Ultramar, Antonio Manuel de Noronha, um relatorio sobre a situação agrícola, commercial e economica da Madeira. Funchal, 27 de junho de 1827.

Serenissima Senhora. A fidelidade devida a Elrei, a V.A.R., que com gloria exerce o seu Poder, á Patria e á Constituição, será Serenissima Senhora a minha guia no posto em que a confiança de V.A.R. me tem collocado. Conhecendo o benigno coração de V.A.R. e as altas intençoens que o dirigem, nada me parece será tanto do seu Real agrado, como promover a felicidade dos povos, que se dignou recommendar ao meu desvelo e cuidado. Apenas tomei posse do Governo d'estas Ilhas, logo tratei de me informar das causas da prosperidade passada e da sua actual decadencia e para isto convidei pessoas illustradas e praticamente instruidas não só dos differentes ramos da publica administração, mas tambem da agricultura e commercio. Todas apressadas correrão a illustrar-me com as exactas noticias que tinham e tambem se expraiarão sobre essas causas e suas consequencias, que a não se remediarem poderão aniquilar nestes povos até a lembrança da felicidade passada.

As providencias que elevo a V.A.R. com a analyse dos males se encontram sobejamente expendidas nas instrucçoens que em 1800 o Augusto Pae de V.A.R. foi servido passar a D. José Manuel da Camara, Governador e Capitão General destas Ilhas. Estas instrucçoens me forão recommendadas entre as genericas determinaçoens que me forão dadas á minha sahida, assim como tudo o que fosse conducente ao bem destes povos e por isso nada mais he senão conformar os remedios que o benefico Pae de V.A.R. determinou applicar aos males então em principio, que já soffrião estas Ilhas e que de hum modo positivo presagiavão seu calamitoso estado presente. O artigo literal das sobreditas instrucçoens he como se segue: Não são menos conducentes ao progresso da agricultura as Caixas de credito, em que se avancem fundos sobre terrenos que pretenderem reduzir á cultura, sobre generos que se exportarem debaixo de boas fianças e finalmente sobre cambiaes, que se quizerem descontar, havendo duas ou tres firmas seguras, que abonem o mesmo avanço. N'esta conformidade vos ordeno que promovaes quanto vos fôr possivel hum tão util estabelecimento e quando hajão sociedades que para elle queirão cooperar, além do juro da lei, que deverão vencer e de poderem emittir bilhetes pagaveis á vista, assim como temos dinheiro a juro, lhes permitto o privilegio de se governarem por huma Junta composta de Presidente e Deputados escolhidos annualmente do numero dos socios, sem que nesta eleição intervenha o Governo, ou outra alguma pessoa, pois que só elles e ninguem mais, serão responsaveis aos accionistas, devendo comtudo, quando forem eleitos, entrar para o emprestimo com fundos capazes de segurar o Estado e o publico da solidez d'esta providencia, tambem dirigida a supprir a falta de moeda e a fazer por conseguinte huma maior facilidade de circulação e sendo as mesmas sociedades obrigadas a formar o plano que lhes parecer mais proprio para a creação do referido estabelecimento, o qual fareis subir a Minha Prezença, a fim de que seja approvado, se Eu o julgar conveniente ao Meu Real Serviço. Recomendando-vos muito que deis a conhecer a todos que nada reputo tão essencial como a religiosa observancia da mais stricta boa fé que devereis guardar inviolavelmente nas obrigaçoens que contrahirdes em nome da Minha Real Fazenda. Taes herão as

medidas já então tomadas pelo Augusto Pae de V.A.R. e o males que agora soffrem a agricultura e commercio destas Ilhas não terião tido logar se aquellas providencias houvessem sido postas em execução pelas autoridades a quem forão recommendadas, porém huma tal e tão grave falta da parte dessas autoridades já não tem outro remedio senão applical-as taes e quaes e apenas com as mudanças que as ideias do tempo e o cumulo dos màles demandão, estando certo que a não tomarem, estes povos desapparecerão aniquilados pelo peso dos desastres que tomo a liberdade de levar ao conhecimento de V.A.R.

Só a confiança que tenho no caracter soffredor destes habitantes me tem obstado a tomar desde já, escudado pelas sobreditas instrucçoens, que se me recommendou seguir, essas unicas medidas de salvação, pois não posso deixar de me persuadir que V.A.R. approvaria a minha conducta e esforços, porém o longo espaço de tempo que tem decorrido desde a luta das sobredictas instrucçoens sem que ellas se pozessem em pratica, me faz julgar necessario o benaplacito de V.A.R. para se pôrem em execução com as insignificantes alteraçoens que a diversidade dos tempos e circunstancias demandão.

Antes de desenvolver a natureza das alteraçoens a que as ditas instrucçoens devem ser sujeitas, indicarei com clareza e a possível exactidão os males effectivos que estes povos soffrem, males a que não deixão logar a vacilar sobre a natureza das providencias que estão recommendadas e se devem tomar, pois que a não ser já, a agricultura e commercio destas Ilhas perecem e as consequencias serão, como já se sente de hum modo vehemente, a fome, a miseria e a degradação. Não creia V.A.R. que no que exponho haja exageração, não Serenissima Senhora, esta exposição he ditada pela candura e pelo conhecimento dos factos e tambem pelos mais puros e moderados desejos de quanto digo e direi se encontrão testemunhos nas diferentes secretarias, pois que desde 1818 e muito antes, vistas as instrucçoens de que falei, numerosas e verdadeiras memorias e representaçoens teem sido dirigidas ao Governo, e por desgraça ou por huma fatalidade inscripta nos destinos destes povos, essas medidas nunca forão postas em execução, sendo certo que as memorias e representaçoens a que me refiro, todas indicão os mesmos males como tambem o único remedio.

A Ilha da Madeira, he susceptível de toda a espécie de productos, tanto dos que se achão debaixo da zona torrida, como dos das temperadas e frígidas: sua posição geographica he importantissima, não só pelo que diz respeito à escala de navegação e suas consequencias, mas pela consideração que a sua posse presta à Mãe Patria, e tambem porque em circunstancias criticas e notaveis tem prestado e actualmente presta grandes recursos ao Governo da V.A.R.

Antes de entrar nos detalhes das causas e dos effeitos que tem conduzido estas Ilhas às tristissimas circumstancias em que se encontrão, convem indicar quaes forão as de sua ephemera prosperidade, pois que d'ellas he que se desenvolverão essas causas e effeitos capitaes que actualmente as opprimem.

As aturadas guerras continentaes e o reciproco bloqueio que se impozerão o Governo inglez e o de Napoleão Bonaparte, fizerão com que a Ilha da Madeira se encontrasse na feliz e accidental posição de não ter quem com ella concorresse com vinhos no mercado inglez e ser por isto ella só quem fornecia a Grã Bretanha e suas immensas colonias deste artigo. Foi por esta simples causa que este producto do seu solo obteve huma demanda prodigiosa a par de hum preço excessivo e por esta só tambem simples razão os habitantes d'estas Ilhas abandonarão toda a especie d'agricultura e industria que não fosse cultura dos vinhos, fazendo-se indiscretamente dependentes da sorte boa ou má deste só e unico artigo. Com o producto das vinhas pagavão toda a classe de artigos necessarios à vida e de luxo e apesar de tudo a circulação de então em metaes preciosos foi prodigiosa, a propriedade civil e rural se elevou a hum valor difficil de se acreditar e a principal de todas, o jornal, seguio a mesma proporção regulando e sendo regulado pelo valor dos vinhos e de toda a especie de propriedades. Após dos inglezes que se apoderarão do commercio e das riquezas accidentaes que promovião, veio o luxo e este fatal companheiro da riqueza tambem seguio os habitantes destas Ilhas em todas as suas direcçoens.

Tal hera o estado desta Provincia em 1815, quando pela queda de Napoleão Bonaparte teve logar a paz continental, he pois desde essa epoca que principião as miserias desta Ilha ainda que esse instante se não manifestassem, porém foi desde então

que as Nações do Continente ficarão habilitadas a concorrerem ao mercado inglez e do mundo com os vinhos da Madeira e ainda mais a supprir esta Provincia dos generos de primeira necessidade que possuindo-os como he da natureza d'esta operação infinitivamente mais baratos e regulando estes toda a espécie de valores, lançarão estas causas e esses effeitos a esta Capitania em embaraços extraordinarios porém consequentes. A iminensa circulação de capitaes, a carestia emsequente dos jornaes e a exclusão que tinhão seus vinhos no mercado inglez formou a base natural da carestia deste producto. A paz continental rompeo toda a especie de equilibrio nas relaçoens e interesses desta Ilha.

As Naçoens da Europa que pela guerra tinhão sido distrahidas dos exercicios pacificos e pelo bloqueio continental privadas de concorrerem com seus vinhos no mercado a par dos da Madeira, se apressarão anciosas a apparecer com este producto não só no mercado inglez mas tambem no do mundo. Em tempo desse bloqueio as Naçoens que o soffrerão se applicarão a crear entre si recursos de toda a especie e que conforme as vistas do seu author crearão em ultimo resultado a base da independencia desses povos.

A Madeira nesse tempo mais feliz, excluio pela mesma razão a especie de agricultura e industria que não fosse a creação dos vinhos, he por isto que agora se vê nas tristissimas circumstancias de comprar todo o artigo de necessidade e luxo a essas naçoens que habilitadas agora com a paz, com esta Provincia egualmente concorrem com vinhos infinitamente mais baratos. Se a isto se accrescenta a natureza custosissima da agricultura na Madeira comparada com a d'essas naçoens que além de a fornecerem de trigo e milho e emfim tudo, rivalizão com ella com seus vinhos por preços inferiores, se achará á primeira vista a rasão de posição desesperada e difficil em que estes povos se encontrão, aggravados cada vez mais por outras causas immediatas, accidentaes e secundarias que por sua enorme grãvidade e transcendencia passo a expôr.

No tempo da prosperidade, os inglezes aqui estabelecidos com o fim de amadurecer os vinhos e de dar a maior quantidade possivel ao mercado, estabelecerão estufas, nas quaes fazendo ferver os vinhos lhe davão huma maturidade ou velhice forçada e promatura e como taes os vendião. Então pela escassez deste artigo no mercado inglez e do mundo, livre do bloqueio continental, foi dissimulada ou não advertida esta falsificação, sempre em descredito da real e superior qualidade dos vinhos, como tambem da publica fé; por huma fatalidade e ao mesmo tempo justiça os medicos inglezes decidirão que os vinhos da Madeira em razão da sua velhice forçada pelo uso das estufas herão perniciosos á saude. Esta decisão facultativa deo o ultimo golpe nos vinhos da Madeira e não havendo huma corporação poderosa, que revestida de certos privilégios separasse os bons vinhos dos maos, todos cahirão em descredito.

Por estas causas, os vinhos destas Ilhas têem há seis annos ficado estancados nos seus armazens ou nos do mercado em Londres e outras partes, pois o que se tem embarcado de então para cá tem sido mais objecto de huma operação forçada e prejudicial, do que effeito de ordens encommendadas para esses mercados. Desde que esses transtornos tiverão logar foi preciso comprar tudo, absolutamente tudo com o dinheiro que se tinha accumulado no tempo dessa ephemera prosperidade porém como o commercio inglez hera o commercio por excellencia destas Ilhas e o que por tanto se tinha apoderado do seu gyro grosso e meudo, este apenas vio o transtorno a que estas Ilhas erão condemnadas passarão seus principaes agentes com seus capitaes para Inglaterra e outras partes, deixando apenas seus caixeiros recompensados com a firma da casa, estes sem fundos não poderão derramar especie alguma de recursos no paiz e só se destinarão a exercer a perniciosa operação das liquidaçoens que não tiverão logar nos tempos da prosperidade. O commercio nacional foi cousa que não existio desde 1810 e por isso sobre seus recursos nada se pode ventilar nem esperar. O dinheiro que n'esse tempo se accumulou nas mãos dos habitantes teria sido sufficiente a amparar este golpe se instantaneamente o luxo não lho houvesse arrancado.

Esse dinheiro tambem teria sido de grande bem se tivesse hido parar ás mãos do lavrador originário, porem hão aconteceo assim, porque n'outro tempo, por causas que então serião boas se deo demasiada extensão e facilidade á vinculação das terras e por isto estas Ilhas são propriedade inalienavel de oito centas ou mil familias chamadas morgados, que dão as terras debaixo de receberem a metade dos seus productos líquidos, contribuição, arrendamento ou foro enorme, por aqui se vê que ainda quando os

productos da agricultura venhão a obter grande valor como obtiverão, pouco he o liquido que póde ficar reservado na caixa dos originarios lavradores. A outra metade dos productos que vae parar ás mãos dos usofructuarios dos morgados apenas chega para o sustento de suas familias e o orginario lavrador se acha na maior miseria, não encontrando quem lhe adiante somma alguma pelos produetos futuros, nem niesmo quem lhe compre os que já tem recolhidos.

Dar nova rotação aos interesses que ainda existem, crear outros novos, procurar que alguma corporação analoga e poderosa occupe o vacuo que existe já e que ainda mais adeante se manifestará, entre a agricultura expirante e outra mais analoga a este paiz, he quanto resta a fazer, he o unico remedio. Esie remedio pois he a creação de hum Banco no Funchal nome unicamente que falta á corporação que o Augusto Pae de V.A.R. mandava já crear em 1800; esta corporação deverá abraçar os seguintes objectos:

1º - Emprestar dinheiro pela terça parte ou pela metade do valor dos vinhos puros e de boa qualidade aos proprietarios que actualmente os tenhão estancados e exportal-os para Inglaterra por conta dos mesmos com a marca e fé do Banco.

2º - No caso de não se encontrarem vinhos creados puros o Banco comprar de quinhentas até mil pipas cada anno aos proprietarios por aquelle preço que ajustar.

3º - Apoderar-se o Banco do cambio d'esta Ilha sobre Lisboa e sobre Londres.

4º - Emprestar dinheiro com boas firmas pelo juro da lei.

Pela primeira operação emprestando aos lavradores dinheiro sobre vinhos escolhidos e puros, recolhidos nos armazens do Banco, marcados e preparados convenientemente, serão estes exportados no tempo opportuno para Inglaterra e outras partes, se venderão pelo que realmente são, por ficar assim conhecido do publico que não forão adulterados pelas estufas e recuperarão o credito perdido; os lavradores com os adiantamentos que o Banco lhes fizer se porão nas circumstancias ou de variar de cultura ou de seguir a mesma se o terreno que possuem fôr analogo á cultura de vinho de superior qualidade e não se verão obrigados a vendel-os aos extrangeiros a prazos de dois e tres annos, em cujo intervallo pela actual e funesta sorte dos vinhos ou quebrão ou deixão de pagar pedindo moratorias e envolvendo os habitantes em grandes difficuldades.

Deste modo desapparecerão as funestas estufas, causa principal do desoredito dos vinhos e não haverá necessidade de empregar a força para as destruir, o commercio e interesses dos habitantes tomarão huma direcção mais nacional, de mais equilibrio e independencia interna e de mais boa fé em todos os seus ramos.

Pela segunda operação se estabelecerá por principios a base fixa do credito dos vinhos, pois que a desordem introduzida pelas estufas he tal que se actualmente se procurarem na Ilha da Madeira cincoenta pipas de vinho puros e d'aquelles que noutro tempo forão a causa de sua alta reputação, não se encontrão, tal he o ponto a que tem chegado a corrupção no manejo e factura dos vinhos.

Pela terceira operação, apoderado o Banco do cambio sem monopolisar, pois que todos ficarão com elle, livres de saccar letras ou de importar dinheiro, esta importante operação sahirá do cambio de 3 ou 4 casas, que a seu bel prazer descem e sobem o cambio 10, 12 e até 15 por cento. E como os fundos dos habitantes destas Ilhas, isto he os vinhos, sua principal propriedade, se encontrão actualmente a liquidar em Inglaterra, acontece, que não só soffrem as alternativas e funestos effeitos das causas apontadas que deprimem essa propriedade, mas tambem que quando os querem retirar tem que sujeitar-se ao arbitrario cambio, monopolio desses vermes da sociedade que nascem da sua desordem e miseria, porem que não podem ser atacados se não com este attributo do Banco.

A quarta operação não precisa commentario; basta dizer que o juro actualmente na Ilha he de 18,24 e ate de 30 por cento e a prata lavrada que os habitantes desgraçados se vêem obrigados a venderem para comprar o necessario sustento, não lhes rende mais do que 70 até 75 reis por oitava, dinheiro fraco.

Resta-me agora fallar da natureza, da creação, privilegios e fundos do Banco. O Banco deve ter por objecto os fins indicados e seus privilegios devem ser identicos na Madeira com os que gosa o Banco de Lisboa.

A lei da creação do Banco de Lisboa como tambem os seus regulamentos devem servir de base ao Banco do Funchal, salvo nas cousas em que pela natureza de seus attributos e da sua localidade devão ser alterados, Emquanto ao fundo creio que por ora não deve ser de mais que 80 contos de reis, ainda que será conveniente que possa ser augmentado até 400, se a assemblêa dos accionistas assim o julgar conveniente.

As distancias, o curto expediente que devam ter as cousas commerciaes e outros mil motivos que não escaparão á alta penetração de V.A.R. fazem que seja de absoluta necessidade que huma Junta composta do Capitão General e dos 2 Magistrados desta Ilha, seja autorisada a providenciar e dar interina sancção aos actos e regulamentos que emanarem da assemblêa dos accionistas, tomando por base as leis e estatutos do Banco de Lisboa, sendo de grande conveniencia que as propostas feitas pela assemblêa ou pela direcção, autorizados por esta Junta, possão logo pôr-se em execução e depois receberem a sancção de V.A.R. O Thesoureiro da Junta da Fazenda pode servir de Secretario da dita Junta(...).

Doc. nº. 51

1833/Dezembro/13, Funchal. Representação da Câmara à Junta de Real Fazenda sobre a proibição de entrada e venda de caxaça

ARM, RGCMF. T. 17, fols. 60V./62

Registo de huma reprezentação que a Camara desta cidade fas a Junta da Real Fazenda d'este estado sobre a proibição de agoardente caxaça.

Senhor

Hé facto sabido por todos, que a felecidade dos habitantes desta ilha está na razão directa do maior consumo dos seus vinhos.

Estes são seu unico genero comercial; são o unico ajuste da serculação do seu numerario; em huma palavra a estagnação dos seus vinhos,e sua desgraça parece que são palavras sinónimas. He por tal principio que em epocas diversas os proprietarios, e os negociantes desta mesma ilha tem enviado a este// senado reclamações jsuticimas que tem ido aos pes do throno e he por tal principio que em epocas diversas se tem expedido adecuadas providencias sobre este importante objecto. taes são a carta de ley de vinte de Setembro de mil setecentos e dez, alvará de vinte e dois de Julho de mil oittocentos e um rezulsão regia de vinte e sete de Abril de mil oittocentos e vinte e sete de Abril de mil oittocentos e vinte dirigida ao governo d'esta ilha; carta de ley de 22 de Agosto de 1822; carte regia de 14 de Fevereiro de 1824; e decreto, de nove de Junho do mesmo anno prohibindo todas n'esta ilha na entrada de vinhos, e bebidas espirituozas não só para consumo mas ainda por franquia, e baldiação. Estas providencias porem tiverão alteração pelo decreto de 7 de Dezembro de 1825 o qual permitio que as agoardentes do Brazil obtivessem despachos para consumo, baldiação; mas parece que este decreto não milita a respeito desta ilha e só nos outros estados portugueses onde antes do tratado de independencia do Brazil tinhão entrado as mesmas agoardentes, o que se concluidas palavras - "continuem a obter despacho" - do dito decreto por quanto n'esta ilha já não

tinhão // despacho desde a citada rezolução de 27 de Abril de 1820, e só nos outros portos portugueses, onde nunca deixarão de ser admitidas. Nesta conformidade este senado nomea Vossa Majestade, para que V. Majestade se.digne de mandar expedir à Alfandega as ordens necessarias afim de que as dictas agoardentes do Brazil não tenhão entrada nesta ilha não só para consumo, mas ainda mesmo a tîtulo de franquia, e reexportação.

Nem pareçe Senhor que esta medida he contraria aos dereitos de Real Fazenda porque o consumo de uma pipa d'este liquido que só serve para beber fas que se não consumão cinco ou masi de vinho cujo tributo de impozição consequentemente fica seçando seguindo-se tambem abatimento, ou valor do vinho, sendo certo que quanto menos ouver qualquer artigo tanto mais cresce o seu valor, ou abondancia de dinheiro, o qual engroça as rendas do estado pelas compras, e vendas que se multiplicão, e pagão siza e por mil outros contratos civis, e expeculações commerciaes de que ja directa e já indirectamente rezultão a beneficio da Real Fazenda, vantagens tantas vezes superiores aos dircitos que pela entrada n'esta ilha pagão os mencionados liquidos espirituozos; devendo comemorar-se especialmente a facilidade // com que V. M. pode arrecadar as suas dividas, quando os vinhos desta mesma ilha tenhão valor, porquanto devedores há que dezejando pagar o não fazem porque não podem liquidar.

Funchal no Paço do Concelho em Vereação aos 13 de dezembro de 1833. O Juiz de Fora prezidente Manuel Ciryllo da Esperança Freire, O Vereador João Antonio de Gouvea rego, O Vereador Pedro Agostinho Teixeira Vasconcellos, O Vereador João Agostinho de França e Vasconcellos, O Vereador procurador do Concelho Ricardo Estanislão da Costa, primeiro procurador Manuel Joaquim Teixeira, segundo procurador Vicente Fernandes, terceiro procurador Gregorio Antonio Rodrigues, quarto procurador Bernardo da Silva. Fica fielmente registado. Funchal 19 de Dezembro de 1833. Eu João Ayres Vieira escrivão de Camara o subscreve e assigno. João Ayres Vieira

Doc. nº. 52

1834/Agosto/12, Funchal. Representação de alguns cidadãos à Comissão Municipal àcerca da estufa

ARM RGCMF, T. 17, fols. 103/106V.

Registo de reprezentação derigida a Commissão Municipal desta cidade pelos cidadãos d'ella àcerca das estufas

Illustrissima Commissão Municipal, os abaixo assignados, negociantes de grosso trato, portugueses e proprietarios n'esta cidade, uzando do direito de petição que pelo artigo cento e quarenta e cinco paragrapho vinte e outo da Carta Constitucional lhes hé facultado, se julgão com direito de poderar a V. Senhoria os prejuizos notabelissimos que não só carregão sobre o trafico dos supplicantes, mas ao geral dos proprietarios, e lavradores n'esta provincia o artigo quarto do decreto vinte e trez de Julho de mil outocentos trinta e quatro.

Determina o citado decreto, cada pipa de vinho que se cozerem qualquer estufa, pagará o imposto de dois mil reis por mez. Tendo de ficar aquelle imposto, digo de ficar

subsistindo aquelle imposto será o mesmo// que dar-se hum golpe mortal ao commercio da Madeira, affogentando a todos de negociarem em vinhos unica producção que faz a circulação do commercio d'esta mesma provincia, e paralisando digo e paralisando elle, os habitantes padecerão sem meios alguns de recenço a que se voltem.

Então parece que quanto menor se fizer oneroso aquelle artigo de producção, tanto mais animará a venda d'elle e isto he o que pode felecitar o paiz da sua producção.

Em outro tempo que os acontecimentos de uma guerra quasi geral, fecharão os portos de diversos paizes que tão bem produzem vinhos, então era a ilha de Madeira a mais feliz, pela sahida de seus vinhos, como agora estufados, e sua qualidade agradavel em todos os mercados, mas aquella cauza acabou com a paz geral da Europa: Eis o motivo da decadencia dos embarques de vinho, e não a estufa que por muitas razões se pode mostrar que tem augmentado a sua exportação//.

As ilhas de Açores, Canarias e Cabo de Boa Esperança, tem estufas, e estas livre de todo o tributo; ora se os vinhos estufados tivessom perdido o credito ‰certo ali as não haveria.

Em todos os paises onde há vinhos, esta a exportação d'elles livre, e livres de impostos todos aquelles que por meio de sua industria promovem o consumo delles.

Hoje a Madeira tem um ramo de nacionaes, que pelo facil progresso das estufas embarcão annoalmente não menos de mil pipas de vinho, porem este ramo de commercio vai acabar, pondo-se em execução+o já citado decreto de vinte e trez de Junho proximo passado, pois hé impossivel que arriscando elles seus pequenos fundos, para mandar liquidar seus vinhos a paizes estrangeiros, possão passar logo em boa moeda não menos de seis mil patacas no curto espaço de trez mezes.

Não hé o negociante nem o senhorio da estufa o que mais sente pezo d'este tributo, hé sim a nação, e proprietario, e o pobre lavrador, e o // que se verão obrigados a mendigar a venda de seus vinhos não achando quem lhes compre senão pela metade de seu justo valor.

Como pois V. Senhoria pela sua primitiva creação tem direito de promover, e vegiar, sobre tudo o que for conveniente ao bem commum d'esta municipalidade, esperão os supplicantes que Vossa Senhoria para accreditar esta petição haja de a encaminhar ao Illustrissimo, e Excelentissimo Senhor perfeito d'esta provincia, como authorizado para a respeito das couzas tomar as medidas que julgar mais accertadas, se digne tomar este negocio em consideração fazendo sustar a execução do supra estado entre tanto que Sua Majestade imperial Duque de Bragança regente em noroe da rainha, não decida por nova informação a semelhante respeito. Pedem a Vossa Excelencia assim o haja por bem, e receberá mercê.

Funchal doze d'Agosto de mil outo centos trinta e quatro. João d'Oliveira & Companhia e Monteiro e Companhia// Hilario de Cantuaria proprietario Tude Fernando de Canno Loureno J. Soares. Antonio Ferreira Nogueira. José Maria Gomes, Valentim Mendonça Drumond, Alexandre Pedro Cunha. Antonio Valerio. Luiz Jose Rodrigues, Hygino Jacques Teixeira, Luis Vianna, Arcenio Nicós da Siva, Antonio Henriques Telles Thamaturgo de Souza Drummond, Fanstino Antonio de Ornellas, Francisco Antonio Jardim, Joaquim Antonio de Sá, Joaquim Antonio dos Reis. Eugenio Antonio de Souza, Theodoro Januario Pereira. Francisco Rodrigues de Gouvea. João Agostinho Perry da Camara, Manuel Joaquim da Conceição. Furtunato L. Canica. Antonio de Carvalhal Esmeraldo, Felliçe Joaquim de Freitas e Abreu, Antonio João Barboza de Mattos e Camara. Francisco João de Vasconcellos. João Chrisostomo de Freitas Uzel. Francisco Alexandre da Silva. Januario Francisco da Costa Joaquim // Monteiro de Fonseca, João Antonio de Gouvea Rego, João Mendonça Drummond, Augusto Telles de Vilhena Menezes, Manoel José Fernandes. Leandro Francisco Rodrigues, Antonio Pinto Correia, João Diogo Pacheco Menezes, José Francisco de Sant'Anna, e Vasconcellos, Christóvão Jozé d'Oliveira, Mathias Ferraz, Valentim Justino de Mattos, Candido de Freitas e Abreu, Thomaz Magrath, Jacinto d'Ornellas, Manoel Joaquim Trindade, Francisco, Francisco Xavier de Freitas Foitinho, João Luiz da Camara Menezes, Luiz Thomé de Miranda, viceconsul brasileiro, Gaudencio de Souza Coelho, Antonio José Vasconcellos e Camara, João de F. Correa da Silva, João Martins Alves, João de Britto Seixas, Pedro de Santa Anna.

Nada mais contem a dita reprezentação seguindo-se depois della a resposta do teor seguinte:

Resposta

Accuzando da recepção da carta // que a commissão municipal desta cidade me dirigio em data de quatorze do corrente acompanhado a que à mesma Camara foi deregida por um consideravel numero de proprietarios, e negociantes desta provincia, cumpre-me fazer saber á Camara que dezejoso de contribuir quanto em mim couber, para os solidos, e verdadeiros interesses da provincia, eu vou apressar-me em fazer subir á prezença do governo, a dicta reprezentação, acompanhada de todos os esclarecimentos que a tal respeito eu poder recolher na firme convixeção de que o governo convenientemente exclarecido sobre interesses locais d'esta provincia tomará a decisão mais conforme aos interesses della.

Deos goarde a Vossa Senhoria. Palacio da prefeitura desesseis d'Agosto de mil outo centos trinta e quatro. Luiz da Silva Mouzinho d'Albuquerque, illustrissimo Senhor juiz presidente da camara Municipal.

Despacho //

Registe-se. Funchal em Sessão em desenove d'Agosto de mil outo centos e trinta e quatro, Ornellas, Camara. Preferido é o que contem a mencionada representação e resposta que dos proprios originaes aos quais me reporto Funchal 19 d'Agosto de 1834, Antonio Joaquim Telles de Menezes, escrivão de camara o subescrevi Antonio Joaquim Telles de Menezes.

Doc. nº. 53

1835/Novembro/10, Funchal. Representação da Câmara à Rainha sobre aguardente de canas e bebidas espirituosas

ARM, RGCMF, T. 17, fols. 275V./277

Registo da reprezentação que a Camara da cidade do Funchal enviou a Sua Majestade A Rainha sobre a agoardente de canas, e mais bebidas espirituozas

Senhora

A Camara Municipal do Concelho de Funchal, ilha da Madeira cumprindo com os seus rigorosos deveres e satisfazendo aos desejos de seus concidadãos tem a honra de por submissamente a alta concideração de Vossa Majestade a reprezentação, que lhe dirigirão os proprietários, negociantes, e industriosos deste concelho. Esta representação que vai junta e fundada nos justos clamores de toda esta provincia, que se vê quasi de todo aniquilada pela falta de consumo dos seus vinhos e pelo descredito que estes teem infelizmente alcançado nos mercados estrangeiros; descredito que, em grande // parte se deve à introdução illimitada da agoardente de Canarias n'esta ilha. Os dous factos mencionados na reprezentação junta são verdadeiros, e por si só mostrão a gravidade dos males que de tal bebida nos resulta; porém além d'aquelles males notaveis; ainda há outro e é o que soffremos de ser a mesma bebida nociva à saude publica, como demonstra o documento, que também vai junto, e que consiste e um atestado authentico dos facultativos que a assignarão.

A ley de sete de Dezembro de mil oitocentos e vinte e cinco, reconhecendo o mal, que mesmo em Portugal podia fazer a introdução d'as agoas ardentes e licores, declarou mui positivamente, que a prohibição se devia entender ampla e genericamente, sendo extensiva aquellas bebidas do Brazil, depois d'este haver sido declarado independente; porém por huma fatalidade inesplicavel, depois de confessado e reconhecido tão salutar principio, logo na mesma ley se suspendeu o seu effeito, mandando-se permitir interinamente, "que as agoas ardentes e licores do Brazil, continuassem a obter despachos para consumo, baldeação e reexportação", e pois em consequencia d'esta medida interina // e provisoria, que aqui se importão as indicadas bebidas, que tanta ruina nos occasionão; das quaes se recebe n'a Alfandega os quinze por cento de direitos marcados na ley de dezoito d'Abril de mil oitocentos e quatro: e é para obter um justo termo a tão perniciozo provisório, que a Camara ousa unir seus votos aos d'os seus concidadãos. A Camara implora pois de Vossa Majestade, qua haja de declarar acabado aquelle provizorio, relativamente à ilha de Madeira e que haja de estabelecer um direito de trezentos reis por garrafa sobre as referidas agoas ardentes de cannas, licores, vinhos, vinagres, ou quaesquer outras bebidas espirituozas, qualquer que seja sua proveniencia e sobre as quaes não exista já uma legislação propria e privativa. A Camara lisongea-se de que seus rogos serão benignamente escutados por V. M., que esmerando-se tanto em promover a felicidade dos seus subditos, não menos solicita poderá ser em salvar da ruina e miseria uma provincia inteira.

Funchal em Camara dez de Novembro de mil oitocentos e trinta e cinco. Dantie d'Ornellas e Vasconcellos. João Antonio de Gouvea Rego, Antonio Ferreira Nogueira, Candido Joaquim da Silva, Valentim Mendonça Drummond //

Não contem mais a ditta reprezentação que aqui fielmente fiz registar. Funchal 11 de Novembro de 1835. Eu Antonio Pio Fernandes, Secretario da Camara o fiz escrever, e assigno - Antonio Pio Fernandes

Doc. nº. 54

1835/Novembro/16 (24), Funchal. ofício da câmara ao consul português em Londres sobre a situação do comércio do vinho na Madeira.

ARM, RGCMF, T. 17, fols. 285/287V.

Registo do officio que a Camara Municipal desta cidade enviou ao Consul geral da Nação Portugueza em Londres, remettendo-lhe a representação a elle dirigida pelos proprietarios, lavradores, etc.

Illustrissimo Senhor

A camara municipal desta cidade conhecendo pela reprezentação junta que lhe foi dirigida pelos principaes proprietarios e negociantes desta ilha assim nacionaes, como estrangeiros, o quanto é perniciozo ao commercio da mesma Ilha as importações, que em Inglaterra se fazem de vinhos intitulados da Madeira, que nunca nella foram produzidos; e sabendo pela mesma reprezentação, que o Bergantim Brothers, navio empregado na carreira desta praça para Londres; fora a Canarias buscar uma carregação de vinhos, com intenção de tocar nesta ilha, na sua volta, para que com os despachos desta Alfandega possa acreditar os vinhos das ditas ilhas Canarias, ouza rogar a V. S. haja de fazer o serviço publico a toda a nação e especial a esta ilha de publicar debaixo de sua influencia este mesmo acontecimento, sendo as despesas desta publicação sopportadas por esta mesma camara // e logo pagas por Eduardo Carlos Hooton, portador desta.

A Camara não tendo outro meio de opor-se a similhante fraude e traficancia teem assentado em dar publicidade ao facto, por ser o unico remedio, para remover o descredito do Vinho Madeira; e muito desejaria, que essa publicidade fosse feita pela maneira a mais plena e cabal, assim no Times e no Globe como no Caffe de Lloyds e no Royal Exchange. A Camara não ousará incomodar a V. S. se não conhecesse ser este um verdadeiro serviço à ilha da Madeira e se não reconhecesse o patriotismo de que V. S. é dotado.

Deos guarde a V. S. Funchal em Camara, vinte e quatro de Novembro de mil oitocentos e trinta e cinco. Illustrissimo Senhor Francisco Inacio Vanzeller, consul geral da Nação Portuguesa em Londres, Daniel d'Ornellas e Vasconcellos, prezidente. João Antonio de Gouvea Rego. Antonio Ferreira Nogueira. Candido Joaquim de Silva. Valentim Mendonça Drummond.

Reprezentação

Os proprietarios, lavradores, e negociantes nacionaes e estrangeiros d'esta ilha da Madeira abaixo assignados, reprezentão à Illustrissima Camara Municipal os seus receyos acerca de um attentado que está a verificar-se e sobre o qual reclamão immediata intervenção; certos de que a simples menção das circunstancias excitará a mais viva solicitude do Senado // e os esforços para prevenir ruina da reputação dos nossos vinhos e augmento das infelicidades dos povos desta ilha. O caso é o seguinte! Um avizo no lugar do costume da Alfandega fez sciente ao publico, que o Bergantim Brothers partia para Tenerife (e sahiu em doze do corrente que regressava daquella ilha para esta). Ora consta por boato, que o ditto navio vai carregar das Canarias dozentas e cincoenta pipas de vinho, e que volta aqui para completar a Cacatella, que poderá levar

para fazer o seu carregamento para Londres, aonde em chegando fará provavelmente na forma do costume, o seguinte annuncio, "chegou o Bergantim Brothers com uma carga de Vinhos Madeira"?!! Quanto não é de nosso interesse aclariar este annuncio e fazer seiente aos compradores e consummidores no mercado principal de nossos vinhos do que somente uma especulação, iguaes às de cá em medida e marcadas com fogo nos fundos Madeira; e ainda que não carrega desta ilha uma só vazilha, é evidente, que é impossivel evitar, que dum navio a tal parte em Inglaterra, quanto mais, sendo permitido fundiar, ou d'aqui levar as clarezas do Porto: somente no cazo de absoluta necessidade deve ter endossamento sobre a carta de saude das Canarias // declarando sempre de ser a sua carga toda d'aquellas ilhas. Que o vinho desta ilha não é considerado inferior em Inglaterra, se faz evidente pelo dolo dos avisos diarios em Londres para venda de vinhos de Cape Madeira, Sicily Madeira, Faial Madeira, até Teneriffe Madeira etcetera; de boa qualidade e conceito de nossos vinhos depende a nossa felicidade e para conservar a boa forma, é percizo não permittir, nem attentados nem dolo, e fazer observar as leys, tambem fazer novas se percizo forem para impedir misturas e suspeitas de serem vinhos desta ilha lottados e misturados na ilha com quaesquer outros vinhos. Que os rigorosos castigos (como degredo para Cabo Verde) impostos nas pessoas, importando nesta ilha vinhos estrangeiros, também a prohibição d'entrar aguardentes estrangeiras, obrigando por este meyo a ilha a reduzir o espirito de seus vinhos mais baixos, tem sido util e salutar, é evidente pelos nossos vinhos terem ainda algum apreço na ilha e fora della, apezar de todos os artificios de seus detractores. Por isso esperão, que os membros do senado desta cidade se empenharão em manter todas as medidas que possão melhorar e afamar o nosso vinho, o que interessarão para se recusar entrada ou documentos alguns ao dito, ou outros navios que venhão influir contra a nossa // prosperidade, não devendo o pão de cem mil almas ser falsificado aos interesses de nenhuns aventureiros. Funchal, Madeira, aos dezesseis de Novembro de mil outo centos e trinta e cinco João Agostinho Jervis d'Attouguia, proprietario - Luiz d'Ornellas, proprietario - Augusto de Carvalhal Esmeraldo - Antonio Francisco de Caires Rego - Luiz Alexandre Sauvayre, Joaquim Rodrigues Bello - como proprietario e lavrador Antonio Rodrigues - Marceliano Ribeiro Mendonça, proprietario - Phelps & Ca. - Jozé Moira Bemes, negociante - Leal & Araujo - John Telling, Richard Dover & Ca., Ayres d'Ornellas Cisneiro e Brito - Francisco João Barreto - João Chrysostomo Ferreira Lezel, - João de Freitas Correa da Silva, proprietario - Antonio Constantin Correia - Nuno de Freitas Lomelino - Francisco Antonio Abreu Rego, Antonio Francisco de Barros Henriques, Luiz d'Attouguia Freitas Jezel, proprietario - João Martins Alves - João Agostinho Figueiroa Albuquerque, proprietario - Manoel Ygnacio Almeida, Jozé Paulo Vieira, João Joaquim Camacho, José Teixeira Rebello Junior Venancio Felix, Caetano dos Santos e Brito - Henrique Jozé de Couto, Monteiros & Ca., Faustino Antonio d'Ornellas, Malheiros & Ca, Scott Pingle Veitch & Ca., Ayres d'Ornellas e Vasconcellos, Antonio João Barboza de Mattos e Camara, João Raymundo de Vasconcellos, João d'Oliveira & Ca. // negociantes e proprietarios - Agostinho Raymundo Bettencourt - Bulherford & Grant, Fortunato Leandro Carica, Christovão Jozé d'Oliveira, Domingo Olavo Correa d'Azevedo, Antonio Francisco Rego - por procuração de Jozé Henriques de França, Thomas Frederico Carter - Vicente Antonio de Freitas - Francisco Correa Heredia, proprietario - Roque Caetano d'Araujo, - Luiz Antonio d'Ornellas, Ascenção Elmano de Bettencourt, - Manoel Jozé Fernandes, medico e proprietario - Antonio Joaquim Telles de Menezes - Antonio Joaquim de Vasconcellos, proprietario, Jacinto Joaquim Monteiro Cabral - O Padre Rufino Soares Pereira - Antonio Pestana, Leandro Francisco Rodrigues.

- Não contem mais o dito officio e reprezentação que aqui fielmente fiz registar. Funchal 10 de Dezembro de 1835. Eu Antonio Pio Fernandes, secretario de camara o fiz escrever e assigno. Antonio Pio Fernandes

Doc. nº. 55

1839/Janeiro/7, Funchal. acórdão sobre as vindimas

ARM, RGCMF, T. 19, fols. 14/15V.

Registo do officio de administrador geral enviando à Camara um accordão do conselho de districto acerca das vindimas

Administração geral do Funchal. Primeira Repartição. Primeira Secção. Numero trezentos noventa, digo settenta e nove.

Circular.

Illustrissimo Senhor Remetto a Vossa Senhoria a inclusa copia do accordão do conselho de Districto, tomado na sessão d'hoje, para que Vossa Senhoria dando immediatamente conhecimento do seu conteudo à Camara Municipal, a que preside, convocando-a para esse fim extraordinariamente, empregue todos os meios ao seu alcance para que suas desposições sejam religiosamente cumpridas.

Deus guarde - Vossa Senhoria. Palacio do governo no Funchal aos seis de Septembro de mil oitocentos trinta e oito. Illustrissimo Senhor Presidente da Camara Municipal do Funchal. Antonio de Jamboa e Liz, administrador geral interino. Cumpra-se e // registe-se Funchal em Camara sette de Septembro de mil oitocentos trinta e oito. Bello. Meirelles. Branco. Freitas.

Accordão

Dom Francisco de Menezes Britto do Rio, fidalgo cavaleiro de Casa Real e Secretario da administração geral do districto do Funchal etc. Certifico que as folhas quarenta e nove verso do livro segundo das actas do Conselho de districto se acha lançado o accordão do mesmo, concelho tomado na sessão da mesma, digo sessão de seis de Septembro de mil oito centos trinta e oito, cujo theor é o seguinte:

Sendo presente ao conselho de districto um requerimento de João Antonio de Gouvea Rego e de Antonio Pestana em que pedem providencias contra os lavradores que vindimão antes do tempo proprio porquanto de tal abuso rezulta a inferior qualidade dos vinhos, os quaes, formando a principal riqueza desta Provincia, merecem a maior attenção: e o conselho attendendo a que os requerentes teem justo motivo d'exigirem remedio contra o sobredicto abuso, por serem arrematadores dos dizimos de diferentes freguesias: attendendo a que pela legislação novissima e em materia de adminsitração se acha determinado que nos casos omissos se recorra à legislação franceza, por haver servido de base as nossas diversas leis administrativas. Attendendo a que pela legislação de França, onde a liberdade de // cultura e de colhéitas é amplissima está todavia estabelecido que as vindimas se façáo depois da approvação d'inspectores competentemente nomeados pelas municipalidades: Attendendo a que esta praxe salutar e interessante assim a Provincia como ao Estado se achava em uzo nesta Provincia desde tempos antigos até ao anno proximo passado. Attendendo finalmente a que esta mesma practica vai de accordo com o principio estabelecido no relatorio das tres leys de dezeseis de Maio de mil oito centos trinta e dois - que o proprietario, ou rendeiro possa fazer a sua colheita de qualquer natureza que ella seja como instrumento, e no tempo que mais lhe convier - com tanto que não cause d'anno as propriedades vizinhas -; porquanto é fora de duvida que havendo um lavrador vindimado antes do tempo os outros vizinhos, que,

mais zelozos de boa qualidade do vinho esperão para mais tarde, soffrem necessariamente em suas fazendas os animaes damninhos, que ahi comem da fazenda vindimada: Delibera que os requerentes recorrão às Camaras para estas darem as providencias antigamente em practica, e que se remetta as mesmas camaras uma copia desta deliberação afim de lhes servir de base para nomeação dos // competentes inspectores.

Esta conforme o original, ao qual me reporto. Secretaria de Administração geral no Funchal aos seis de Septembro de mil oito centos trinta e oito. Dom Francisco de Menezes Britto do Rio. Secretario Geral. Não contem mais no dicto officio e accordão, que fica fielmente registado. Funchal aos 7 de Janeiro de 1839. Eu Antonio Pio Fernandes escrivão da Camara o fiz escrever e assigno. Antonio Pio Fernandes.

Doc. nº. 56

1843/Novembro/22, Funchal. Representação da Câmara aos deputados da nação, sobre o regimento da alfândega.

ARM, RGCMF, T. 17, fols. 148V./152

Registo de huma reprezentação que a Camara Municipal dirigio aos deputados da sua Nação

Senhores deputados da nação portuguesa a Camara Municipal da cidade do Funchal aproveita a primeira occazião que se lhe proporciona depois de sua instalação para tributar a devida homenagem, e o mais profundo respeito e acatamento aos veneraveis membros de que se compõe a muito honrada Camara ellectiva, reunião patriotica e illustrada, a cujas atribuições cabe não piquena parte dos destinos da nação confiada ao corpo legislativo.

Lisongeando-se a Camara Municipal que a representação que tem a honra de derigir a este patriarca recinto, será benignamente // acolhida, já por conter o Concelho do Funchal a parte mais illustrada e independente dos habitantes da Madeira, e já por deverem sua eleição os abaixo assignados aos livres suffragios dos seus concidadãos expressa-se em fazer huma exposição franca e sincera das principais providencias, que imperiozamente demanda a prosperidade da agricultura, commercio, e fabricação dos habitantes d'este Concelho, com o bem estar do qual tanta relação tem os interesses gerais da providencia.

Cumeçará a Camara pela enumeração dos males rezultantes da ley de 23 de Junho do corrente ano que demandava grossos volumes mas que os estreitos limites d'esta reprezentação apenas poderão tocar ligeiramente.

Manda esta lei pelo artigo segundo regular a Alfandega do Funchal a todos os respeitos pelas leis porque se rege a Alfandega quando de Lisboa, parecendo dezallentar o principio, de que as leis devem ser o rezultado das relaçoens que subsistem entre as circunstancias particulares d'um paiz, e o fim geral do Governo: ora a Madeira hé conciderada por todas as pessoas que se tem dado ao estudo particular de suas precizões, um paiz absolutamente - sui generis - demandando sua pozição geographica e a natureza singular de seu commercio do porto do Funchal, um regulamento prevalece

para a sua Alfandega; não se podendo razoavelmente esperar que as providencias embora as mais salutares para a Alfandega de Lisboa, possão ser aplicaveis à do Funchal, mui especialmente no que diz respeito aos direitos d'exportação e importação pessoal e emolumentos da mesma: da postergação d'estes principios // rezultão dous males cada qual mais funestas aos interesses da ilha, sobre o direito de tonelagem, e o de 15 por cento sobre os generos seriaes.

A immoralidade e vexame publico que prezedio à publicação do 1º já se obstou felismente pela portaria de 7 d'Outubro do corrente pela secretaria d'Estado dos Negocios da Fazenda, que mandou anular a arbitro a esse respeito tomado pelo actual administrador da Alfandega; por isso lemita-se do dever da camara do dever da Camara Municipal fazer conhecer o enthoziasmo e prazer com que foi recebida tal noticia não só pelos habitantes do concelho, mas por toda a Madeira.

O direito de quinze por cento sobre os seus reaes d'importação igualmente derivado do perniciozo artigo 2º da citada lei, hé sobremaneira abonado a sua aplicação a este paiz. O trigo, o milho, ou o alimento essencial a manutensão da vida humana, n'hum certo paiz demanda conciderações particulares, e tão especiaes conforme as circunstancias locãis em que se possa encontrar os habitantes do mesmo paiz, tanto hé fundido em prelo a precedente assenção, que não abstante a ley de 23 de Septembro de 1833 e 13 de Janeiro do corrente, que regulão a quinze por cento direito de importação das mercadorias em Portugal, subsistem as mesmas restrições ali relativamente a introduções dos generos sereaes decretados pela ley de 18 d'Abril de 1821, porque a execução de tal ley em Portugal protegendo apenas com 15 por sento hua cultura que demanda muito maiores restriçoens cruzava a completa ruina dos lavradores; ora esta excepção que teve lugar para Portugal deverá ser bastante para convencer os estadistas que aconcolhão a taes medidas, do melindre que deverião ter na sua aplicação a hum // paiz do qual não possuião os menores conhecimentos locais. Os habitantes da Madeira pelo inverço dos de Portugal percizão para sua subsistencia da sua perfeita liberdade de commercio dos sereaes, nem hé isto couza nova na Madeira, o contrario sim a mais ruinoza e precipitada ennovação que aqui se pode estabelecer. Fazendo justiça nossos antepassados às imperiozas circanstancias da Madeira, lhe acudirão logo com providencias indispensaveis às suas peculiares poziçoens.

No livro onde se acha escripto foral desta cidade a fol. 23 se lê a seguinte clauzula - Não pagarão dizimos de todos os mantimentos que foram a ditta ilha, convem saber, sevada, milho, senteio, azeite, grãos, castanhas, hervilhas, favas, amendoas, figos passados, queijos, carnes pescadas, vinhos mel manteiga, azeitonas e toda a outra couza que se possa comer ou beber. Com o andar dos tempos meteo-se a Camara do Funchal a fazer posturas arbitrarias, que tenderão a croarlar esta perfeita liberdade de commercio dos nosso Veneraveis antepassados, o que não hé para admirar, pois sempre houverão mandões com um irresistivel prerorido de legislar; no entretanto as queixas do povo chegarão finalmente a ser ouvidas; por quanto no livro 6. a fol. 34V. do registo particular da Secretaria do Governo d'este estado se vê seguinte avizo - Sua Majestade hé servida, que sem embargo do disposto no capitnlo 9 e 10 das posturas da Camara d'essa ilha, que vão juntas por copia, se dê entrado do trigo, pão que der entrada na ilha sem outro encargo que o das vezitas e exames // de saude, havendo-se por antiguadas e prejudiciaes as taxas gravames e intervenções de Camara sobre o pão e sobre os importadores que podem e só devem dispor do que hé seu, e que só cem esta liberdade podem fazer à ilha o beneficio da abundancia. Assim o cumprirá Vossa Senhoria, expedindo as ordens necessarias.

Palacio de Nossa Senhora da Ajuda em 17 de Junho de 1791, José de Seabra da Silva Senhor D. Diogo Pereira Forjaz Coutinho.

Se apelarmos para huma epoca assaz brilhante de historia portuguesa observou a Camara que nas cortes construentes quando se tratou da lei de 18 d'Abril de 1821, foi a Madeira exceptuada da sua dispozição. A Madeira apenas produzia trigo para douz mezes de sustento de sua população, e isto pelo sistema de cultura da provincia, qualidade, e condução do seu terreno, e habitos de seus cultivadores, sendo pois indispensavel importá-los do estrangeiro todo o tributo que se imponha em sua importação longe d'augmentar como em outros paizes sua cultura, atea directamente a industria insular, augmentando artificialmente este genero de primeira necessidade e por concequencia todas as despezas productivas dos objectos da industria, o que deve fazer

conciderar tal imposto na qualidade de hua, mera capitação, tanto mais numeroza para o pobre quanto são os generos de primeira necessidade os que elle só pode consumir, sendo alem do exposto mui contraditorio e erronco o calculo de pertender fundar a prosperidade do thezouro Nacional nhua medida violenta que traz após de si a ruina dos contribuintes.

O artigo 4. levantando o imposto de 2000 rs mensaes sobre cada pipa de vinho que se houver de couzer em qualquer estufa, hé huma daquellas medidas // que tendem pela sua propria violencia a obter um rezultado contrario ao fim que tem em vista, porquanto para evitar esta despeza hão-de os especuladores accelerar a acção do fogo, o que detriora o processo da estufa, por outra parte vai atacar directamente os produtores de vinho, que terão de receber tanto menos pelo seu genero, quanto os especuladores tiverem de pagar de mais por este novo tributo. Ora devendo-se considerar a invençadas estufas como hum admiravel processo, pelo meio do qual se milhora rapidamente à qualidade dos vinhos, apressando sua maturação, ao mesmo passo que se evitão grandes annos pode habilitar a competir com os vinhos das outras nações nos quaes a cultura dos vinhos hé mui pouco despendioza, não hé possivel subsistir tão barbaro tributo, sem arruinar completamente os agricultores e commerciantes de Madeira, difficultando-se muito mais a extracção dos vinhos nos mercados estrangeiros. Ultimamente tem a ponderar a Camara Municipal que na impozição d'um tributo tão onerozo, de um tributo que em muitos cazos importa n'hua prohibição directa, se infringe manifestamente o artigo 145 paragrafo 23 da carta Constitucional, que concede aos Portugueses perfeita liberdade d'industria, hua vez que esta não ataque os costumes publicos, segurança e saude dos cidadãos; contra nenhumas destas excepçoens para a indeção das estufas, logo impor-lhes um direito prohibitivo, hé absolutamente ante-constitucional.

O artigo 8 e seguintes estabelece a reforma da Alfandega do Funchal, reforma irrizoria, que apenas consistindo em augmentar consideravelmente o numero // e salario dos empregados, e em opor novos obstaculos ou tranzaçoens mercantes, hé objecto de justa mumeração do povo e por isso digna da sua consideração do corpo legislativo.

Eis aqui Senhores huma curta exposição dos males que ao prezente mui pezão sobre esta ilha tendo a ponderar a Camara Municipal perante a muito honrada Camara ellectiva com aquella franqueza e verdade que só deve ser entrada n'hum tão respeitavel recinto, que os habitantes d'esta Ilha apenas tem sido victimas dos descomsertos da moderna logislação, sem terem até ao prezente gozado um só de seus bemfeitrios e vantagens reais, assim a nova administração da justiça, os jurados, os juizes de faz que fé se achão estabelecidos nos Assores ainda que d'esta ilha apenas tem sido victimas dos descomsertos da moderna legislação, sem terem ate ao prezente gozado um só de seus beneficios e vantagens reaes, assim a nova administração de justiça.

São descoahecidos continuando a antiga devoradora chicana de já caduca jurisprudencia a minar os futuros privados dos cidadãos.

Tal hé senhores a verdadeira cauza das queixas, dos clamores, e das vozes de dezesperação, que se ouvem em todas as praças, em todas as ruas, d'esta cidade, seis annos viverão os madeirenses na esperança do dia do resgate, este dia feliz chegou finalmente, e quando extendiamos os braços para congratular nossos irmãos do continente, com um golpe mortal se respondeu a tão prolongada expectação - este fatal golpe foi a lei de 26 de Junho - Senhores os verdadeiros interesses da patria, o bem da humanidade, a prosperidade d'esta provincia, enfim tudo quanto hé de mais sagrado em justiça, razão, e moral, reclamão a prompta revogação d'este decreto, na parte em que hé inaplicavel a esta ilha, assim como o prompto estabelecimento de juizes de direito de paz e os jurados tão fortemente reclamados pelos napitantes d'este concelho, a fim de principiarem a gozar alguas das vantagens do systema reprezentativo //, já que tanto tem carregado sobre elles males que não podião esperar.

A Camara Municipal do†Funchal fiel interprete dos votos, e dos mais ardentes dezejos dos cidadãos do seu concelho, que n'esta parte se achão em harmonia como os de toda a provincia, assim o pede, roga e emplora em nome dos seus constituintes, lizongeando-se que sua humilde suplica será julgada digna de attenção dos Senhores deputados de Nação Portuguesa.

Funchal em Camara quatro de Novembro de mil oitocentos trinta e quatro. Aos senhores depurados da nação portuguesa. Ayres de Ornellas prezidente. João

Chrisostomo Ferreira Uzel Domingos Ferro Garcês, Manoel de Sante Anna e Vasconcellos. Severiano Alberto de Freitas Ferraz. Alexandre d'Oliveira.

Fica fielmente registado. Funchal 22 de Novembro de 1834. Antonio Joaquim Telles de Menezes, escrivão da Camara o subescrevi. Antonio Joaquim Telles de Menezes.

Doc. nº. 57

1849/Novembro/21, Funchal. Actas da Sociedade Agrícola sobre os cuidados com a promoção da cultura da vinha.

ARM, Governo Civil, n. 1017, Actas de Sociedade Agrícola, fls. 1-6

Aos vinte e um de Novembro de mil oitocentos quarenta e nove, n'esta Cidade de Funchal, Districto Administrativo do mesmo nome, e na Sala grande do Palácio de S. Lourenço, onde se achava o Exmo. Sr. Conselheiro José Silvestre Ribeiro, Governador Civil d'este DiÛtricto, dignou-se de comparecer Sua Alteza Imperial, o Princípe Maximiliano, Duque de Leuchtenberg, ora residente n'esta ilha, anuindo benigno ao convite que o mesmo Exmo Conselheiro lhe endereçara para que Sua Alteza Imperial houvesse por bem honrar com Sua Augusta presença este solemne acto da instalação da Sociedade Agricola e acceitar o tÍtulo de protector d'ella.

Outrosim compareceràn muitos cidadãos portugueses, e subditos britanicos estabelecidos n'esta Cidade, convidados para fazerem parte da mesma Sociedade.

E sendo dez horas e meia da manhã, Sua Exa, o Governador Civil, pedindo licença a Sua Alteza Imperial, deo por aberta a sessão, e começou por agradecer ao Mesmo Senhor a Honra que lhe fizera de acceitar o ÍTitulo de protector da Sociedade Agrícola do Districto do Funchal.

Em seguimento passou Sua Exa, a expôr as disposições legaes que regulão a creação das Sociedades Agrícolas; e logo em um energico Discurso, excitou vivamente os Cavalheiros, que em grande número havião concorrido, a olharem com seria attenção para os interesses geraes D'este Districto, consagrando-se desveladamente ao empenho de fazerem prosperar esta esperançosa Sociedade, que desde já dava por // instaurada, felicitando-a pela boa fortuna de ter como Protector o Illustre Princípe, que presente estava.

Depois d'isto lembrou Sua Rxa. a conveniencia de ser nomeada uma Comissão para redigir os estatutos da Sociedade, sendo composta dos seguintes membros: O Conselheiro Lourenço José Monis, O Dr. Antonio da Lus Pitta, o Dr. João de Freitas e Almeida, o Dr. Francisco Vieira da Silva Barradas, e Marcellianno Ribeiro de Mendonça.

A Assembleia aprovou esta escolha, e decidio que, em a Commissão tendo preparado os Estatutos, se convocasse novamente a Sociedade para ter lugar a competente Discussão, e se seguirem os demais termos.

E logo Sua Exa., pedindo licença a Sua Alteza Imperial, Declarou fechada a sessão, de que eu Servido Drumond de Meneses, Societário Geral, escrevi a presente acta, a qual vai assinada por Sua Alteza Imperial, por Sua Exa, como Presidente da Sociedade e pelos sócios presentes. Duque de Leuchtenberg. José Silvestre Ribeiro. António Paes da Cista. Servulo Drummond de Meneses. Lourenço José Monis. Henrique Veitch. Marcelliano Ribeiro de Mendonça. o vigario Joaquim Antonio Portugues. Alexandre

Luis da Cunha. João José d'Ornellas Cabral. Francisco Nunes Pereira Barros. Tiberio Augusto Blanc. Miguel Henriques. D. Jorge da C. Leme. João Vicente da Silva. João de Bettencourt Baptista. António Joaquim Marques Bast. João Chrysostomo da Silva Barreto. Luis Antonio d'Ornellas. Luis de Ornellas Vasconcellos. Pedro Agostinho S. de Vasconcellos. Antonio Jacinto de Freitas . Nuno de Freitas Lomelino. Diogo Ornellas França Camara Figueira. José Manoel da Camara. Pedro de Santa Anna e Vasconcellos. João Francisco de Florença. Manoel de Velosa Castelbranco. Antonio Joaquim Gonçalves e Andrade. Antonio Joaquim Ferreira Pestana. Lourenço(...) Antonio Joaquim Roiz. Joaquim de Sa. Jacinto de Freitas Lomelino. O P. Alexandre Alvares da Silva. o vigário Sebastião Alberto Mendes. Padre João Josefa Trindade. Jorge Maria dos Passos. O Padre João Aleixo de Freitas. Caetano Alberto de Barros. Leandro Teburcio Manuel Cabral. João Lacerda Soares. Vicente Severino de Freitas. Agostinho Theodoro Pitta. // Vigário Hieronimo Januario Tello e Menezes. O Vigário Joaquim Gomes da Silva leme. O Vigário João Pedro dos Sanctos. O Vigário José Francisco Roiz de Andrade. Pedro Necolau de Freitas. Antonio Luisiano de Souza. Candido Joaquim da Silva. Francisco Antonio de Freitas. José Ignacio Moniz. Claudino Tiago de Gouvea. José Antonio Bettencourt. António Pedro Azevedo. Cónego André da Silva Barreto. Antonio Manoel Ferro. João Justino Pestana. José Ferreira de Moraes Sarmento. João Gualberto Pinto. Sebastião Leal. O Vigário Silvério Francisco de Sousa. Antonio Faria. Telles da Silva. Constancio Pestana Pinto. Francisco Nunes da Costa. O Vigário Marcellino João da Silva. Joaquim Figueira da Silva. Lucio Francisco Denis. Luiz Joze Rodrigues João...Paulo. João Augusto Oliveira. Manoel..... João Aniceto De Sá Bettencourt. o vigario Antonio Homem da Silva. Antonio Leandro da Silva.....Caetano Alberto Pimenta. Vicente de Paula Teixeira. Germano Augusto Soares. Antonio Abreu da Silva. Francisco Antonio Mendes. Francisco Vasconcellos de Sousa. Domingos João de Gouvea. O Vigário João Antonio de Macedo Correa Freitas. Francisco Justino de Gouvea. O Vigário Francisco Placido da Silva. Biardo P. de Jansen. O Vigário Manoel José de Serrão. Luis José Vicente Teixeira. Ayres Joaquim de Freitas. João Acciaioli de Noronha. Antonio José de Vasconcellos. O Vigario Antonio Marcelino de Freitas e Vasconcellos. Valentim Mendonça Drumond. Jacinto Aluizio Jervis de Attouguia. Severiano Alberto de Freitas Ferraz. Joaquim Nunes d'Aguiar. Nuno Augusto de Freitas Currião. João Licio de Lagos de Teixeira. Mauricio José de Castelbranco. Antonio José de Vasconcellos. Manuel Ignacio d'Almeida. Duarte Joaquim dos Santos. Antonio da Luz Pitta. Roberto Ferreira Pestana. Joaquim de F. Correa da Silva. Francisco Vieira de Almada. José Leão Drummond. João Pedro de Castellbranco.//

Continua a relação dos Sócios da Sociedade Agricola.

Francisco Pedro Alves da Fonseca. Vicente Júlio Bettencourt Pimenta. Pedro Nicolau. Antonio Agostinho de Sousa. Luis Augusto Acciaioly. Lino Caetano Jardim. João Francisco d'Almeida. Pedro Ferdinando(...) Luis Figueiroa d'Albuquerque. Jacinto José d'Antas.

Doc. nº. 58

1882.Dezembro.20// 1883.Novembro.7, Funchal. Actas das reuniões da Comissão anti-filoxérica. Medidas para combate à filoxera.

ARM, Governo Civil, n. 85, Actas da Comissão Anti-filoxérica, fls.

1. Sessão

Aos 20 de Dezembro de 1882, dose horas do dia, em uma das sallas da secretaria do Governo Civil do Funchal, reunidos por convite de Sua Exa. o Conselheiro Visconde de Villa Meudo, Governador Civil do Districto, os Exmos Srs. Henrique de Lima e Cunha, vogal nato; e João de Salles Caldeira, Dr. Manoel José Vieira, John M. Leacock, e Daniel Simões Soares, nomeados por portaria do Ministério das Obras Públicas de dose do corrente para fazerem parte da Commissão Districtal, creada segundo o art. 18. do decreto de 5 de Agosto ultimo (D. G. n. 200 de 6 de Setembro), para auxiliar a commissão central anti-phylloxerica do sul do reino; dice a Sua Exa, o Governador Civil que havia convidado os cavalheiros presentes, a esta reunião, a fim de, como lhes tinha communicado em officio de ante-hontem, lhes pedir que se constituissem quanto antes em commissão e nomeassem o vogal que havia de servir de Presidente, como dispõe o paragrafo 1. do referido art. 18., a fim de darem começo aos seus trabalhos.

Constituída a Commissão, nomeou para seu Presidente o Exmo Sr. João Salles Caldeira.

Em seguida Sua Exa. o Governador Civil deu conhecimento à Commissão da lista, que lhe tinha sido enviada com officio de 8 do corrente, pela presidencia da Commissão Central do Sul, indicando, para execução das disposições do decreto de 5 de agosto, os concelhos de nove districtos do continente do reino que // estão invadidos pela phylloxera, nas duas circunscripções do norte e do sul; e entregando ao Sr. Presidente o officio que para elle lhe fora remettido pela Comissão Central com o projecto de orçamento para um viveiro de cepas americanas, por meio dse sementeira, se retirou da sulla..

Nesta sessão foram tomadas as seguintes deliberações:

1. Que se firme publico por annuncio insertos em dois periodicos desta cidade, que a Comissão precisa tomar de arrendamento um terreno de quinse a vinte alqueires de superfície, que tenha a agoa sufficiente, e seja appropriado à cultura da vinha;

2. Que se officie ao Ilmo Sr. António Augusto de Aguiar, presidente da Comissão central do sul, pedindo-lhe que o districto do Funchal, exceptuada a Ilha do Porto Santo, seja comprehendida na lista dos concelhos invadidos pela phylloxera, por quanto a existencia della na ilha da Madeira está officialmente reconhecida desde 1876, como se demonstra pela correspondencia publicada no relatorio que o Exmo. Sr. Francisco de Albuquerque Mesquita e Castro, então Governador Civil do Districto, apresentou á Junta Geral em o 1 de março de 1877.

Quanto á ilha do Porto Santo, porem, que não deve ella ser comprehendida nessa lista, porque, pela naturesa do seu terreno (areas finas) e isolamento da ilha se espera que ella se conserve indemne. Os vogais natos da Commissão, - agronomo do dsitricto e intendente da pecuaria, não compareceram a esta sessão, por incommodo// de saude, segundo constou.

As tres horas da tarde levantou o Sr. Presidente a sessão da qual, eu Francisco António de Freitas Abreu, official da Secretaria do Governo Civil lavrei a presente acta que assigno com todas as pessoas a ella presentes. O Cons. Gov. Civil Visconde de Villa Meudo. João de Salles Caldeira. Manoel José Vieira. John M. Leacock. Henrique de Lima e Cunha. Daniel Simões Soares. Francisco António de Freitas Abreu.//

3. Sessão

Aos trinta de Dezembro de 1882, pelas dose horas do dia, reunidos no escriptorio do sr. Presidente os Senhores Daniel Simões Soares, John M. Leacock, e Dr. Manoel José Vieira, foi aberta a sessão, e sendo lida e approvada a acta da antecedente, deu depois o Sr. Presidente conta da seguinte correspondencia.

1. Officio de Sua Exa o Governador Civil, datado de 23 do corrente, em resposta ao que no dia antecedente lhe dirigira o Sr. Presidente, pelo qual participava à Comissão que tinha nomeado, para servir de secretario della, em quanto durar o impedimento dos dois empregados aos quaes a lei(...) a obrigação de exercer o dito lugar, ao official da secretaria do governo civil, Francisco António de Freitas Abreu, o qual, achando-se presente tomou lugar na Commissão.

2. Officio datado de 18 dp corrente, de Sua Exa. o Presidente da Commissão Central pela qual participa que serão sem demora enviados para a Madeira vinte barris de sulphureto e oito injectores, para quanto antes se começão aqui o tractamento de ataque, que se está executando no reino e nos paises onde a phyloxera tem feito estragos.

Neste officio communica também o Sr. Aguiar que na mesma data participava ao agronomo do districto que na Madeira se devia estabelecer um posto de tratamento nas mesmas condições em que existem no reino; e que no// proximo mes, estando devidamente auctorizado pelo Governo, lhe enviaria as instruções precisas para o seu estabelecimento.

Resolveu a Commissão que se officiasse ao Sr. Aguiar nos seguintes termos:

1. - Agradecendo-lhe o interesse que tem tomado pelas circunstancias afflitivas em que se acha a Madeira, em consequencia da destruição que a phylloxera tem causado às suas vinhas;

2. - Pedindo-lhe que ao lado do viveiro das cepas americanas, por meio da sementeira se estabeleça também um viveiro de videiras de castas americanas, e outras consideradas resistentes para servir às replantações ou novas plantações de vinhas, como está determinado no art. 28 do Decreto de 5 de Agosto último, não só porque a despesa com a plantação e entretenimento do viveiro de videiras ha-de ser muito menor do que o de viveiro por meio de sementeira; mas porque com aquele se obterá grande economia de tempo, visto como as videiras virão muito mais cedo, para se proceder à sua plantação do que a vinha obtida por meio de semente;

Que do que a Commissão aqui leva dito são prova manifesta os ensaios feitos pelo Presidente da Convenção na sua propriedade no sitio da Magdalena, que a Commissão visitou no dia vinte e oito, e onde encontrou cheias de vida e mui robustas, muitos milhares de pés de vinha americana, das qualidades Taylor, Clintere, e Hibermont, em terrenos// que tinham acabado de estar plantados com vinhas que morreram pela phylloxera, e no meio de outras onde ainda se achavam vinhas atacadas da mesma molestia;

3. - Participando-lhe que a Commissão se empenha em obter com toda a brevidade o terreno para o viveiro; e logo que o tenha conseguido o participará à Commissão Central, reservando para então dar o seu parecer sobre o projecto de orçamento que para esse fim receber, visto como a mais importante despesa delle terá de ser o preço de arrendamento da terra;

Entende porém a Comissão dever dizer desde já que o projecto de orçamento de que se tracta terá de soffrer muitas alterações para ser applicado a este districto, por que, pois ao passo que se dispensa bem a despesa com um dos dois pesquisadores

(144.000rs); com a casa do posto (100.000rs), e com a gratificação ao agronómo (72.000rs) que não está em circunstancias de prestar serviço no posto districtal, - a renda do terreno importará em muito mais do que a quantia que vem descripta no orçamento (20.000rs); tendo além disso de pagar-se, em consequencia da constituição particular da propriedade rural nesta Ilha, as benfeitorias rusticas, pertencentes aos colonos, que existam no terreno que vier a arrendar-se.

A Comissão resolver que se enviasse// um exemplar do relatório do 1. de Março de 1877, no qual se acham insertos os documentos sobre a existencia da phylloxera na Madeira, à Commissão Central.

Pelo Sr. Dr. Manoel José Vieira foi declarado que tendo de se ausentar brevemente para Lisboa, para tomar assento no parlamento, alli ponha os seus serviços à disposição desta Commissão; e que poderá ser informado de quaesquer sollicitações que ella firme junto da Comissão Central ou do Governo, a fim de empregar os esforços que estiverem ao seu alcance para a mais breve e favoravel sellução dessas sollicitações.

O Sr. Presidente fixou o dia oito do proximo mes de Janeiro, pelo meio dia, para a sessão immediata e levantou a presente.

Para constar, eu Francisco António de Freitas Abreu, official da secretaria do governo Civil, servindo de Secretario da Commissão lavrei a presente acta, que vai ser devidamente assignada.

João de Salles Caldeira, John M. Leacock. Daniel Simões Soares. Manoel José Vieira. Francisco Antonio de Freitas Abreu.

6. Sessão

Presidencia do Exmo Sr. João de Salles Caldeira

Aos vinte e seis de Janeiro de 1883, reunidos os vogaes da Commissão Srs. Daniel Simões Soares, John M. Leacock e Salvador Augusto Granito d'Oliveira, sendo duas horas depois do meio dia declarou o Sr. Presidente aberta a sessão.

Por motivo de serviço publico deixou de comparecer à sessão o vogal Sr. Henrique de Lima e Cunha.

Foi lida e approvada a acta da sessão anterior.

A Commissão tomou conhecimento da seguinte correpondencia enviada pelo digmo. Presidente da Commissão Central anti-phylloxerica do Sul do Reino, a saber: Um officio pedindo alguns exemplares dos mappas graphicos da ilha da Madeira; outro pedindo uma acta do numero de propriedades vinicolas affectadas pela phylloxera e a sua extensão, e qual o rendimento por hectare antes e depois de affectadas; e ainda outro officio de remessa de 20 barris de sulfureto, 8 injectores, instrucções relativas a este assumpto e bem assim um livro e tabellas para a respectiva escriptura, aos quaes foi dado o destino conveniente.

A Commissão resolveu officiar ao Exmo Sr. Governador Civil deste districto a fim de solicitar a sua valiosa cooperação nos trabalhos anti-phylloxericos que urge realizar quanto antes.

Foram apresentadas trez collecções de documentos impressos relativos a trabalhos phylloxericos.

E não havendo mais de que tratar declarou o Sr. Presidente encerrada a sessão, da qual para constar se lavrou a presente acta que vai ser assignada por todos. João de Salles Caldeira. John M. Leacock. Daniel Simões Soares. Salvador Augusto Granito d'Oliveira.

7. Sessão da Commissão anti-phylloxerica

Presidencia do Exmo Sr. João Salles Caldeira

Aos vinte e quatro de Fevereiro de 1883, achando-se reunidos os vogaes Srs. Henrique de Lima e Cunha, John Leacock, Francisco Emigdio de Salles Barreto e Salvador Augusto Granito d'Oliveira, sendo duas horas depois do meio dia declarou o Sr. Presidente aberta a sessão.

Foi lida e approvada a acta da sessão anterior.

Foram apresentados e lidos trez officios do Exmo Sr. Presidente da Commissão Central anti-phylloxerica do Sul do Reino relativos a assumptos de doença das vinhas, e bem assim à vinda do pratico António Pinto Guedes, emcarregado dos trabalhos de sulfeturação aos terrenos phylloxerados.

A Comissão resolveu que se tratasse de procurar trez homens que acompanhassem o pratico em seus labores viticulas a fim de se habilitarem a tratar posteriormente as vinhas atacadas de molestia.

O Sr. Presidente declarou que tinha recebido um caixote com grainhas, que lhe fora enviado pela Commisão Central, e que por tanto urgia adquirir terreno para proceder à respectiva sementeira.

O Sr. Lima e Cunha propoz que a Commissão decidisse nesta mesma sessão se convinha ou não tomar de arrendamento a propriedade do Sr. Castello Branco nas condições propostas pelo proprietario, ou se se devia propor-lhe alguma modificação no arrendamento.

Foi resolvido por unanimidade que fosse o Sr. Lima e Cunha o encarregado de apresentar ao Sr. Castello Branco as modificações Sua Exa. podesse obter com o intuito de diminuir o preço de arrendamento.

O mesmo vogal desejando que se lavre na acta a sua opinião relativa ao arrendamento a que se trata, opinião que remeteu por escripto na occasião da sessão da Commissão de 2 de Janeiro ultimo, declarou que no dia seguinte ou quando lhe fosse possivel procuraria o Sr. Castello Branco a fim de lhe propor a modificação conveniente no tratamento, digo, no arrendamento da propriedade.

A oppinião do Sr. Lima e Cunha a respeito do alludido arrendamento é do theor seguinte: Entendo que seria conveniente aproveital-a já (refere-se à proposta do Sr. Castello Branco); se porém o dito Sr. acceitasso o arrendamento por 200$000rs annuaes (menos as casas) e o pagamento das bemfeitorias (avaliadas em 4800 saccas a 50 reis) por 240$000 reis. Julgo mais que seria conveniente formular esta proposta (sendo approvada) e enviai-a ao Exmo Sr. Castello Branco.

Funchal 8 de Janeiro de 1883. Henrique de Lima e Cunha.

Foi resolvido pela Commissão que na proxima segunda feira comecem os trabalhos praticos do emprego do sulphureto às vinhas phylloxeradas.

O Sr. Presidente declarou que punha à disposição da Commissão as suas propriedades que possue na freguesia de Santo António a fim de se ensaiar melhor o emprego do sulphureto.

O vogal Sr. Manuel José Vieira, que actualmente se acha em Lisboa, na qualidade de deputado pelo circulo de Santa Cruz, autorizou o Sr. Presidente a pôr igualmente à disposição da Comissão as vinhas que elle possue na freguesia de São Martinho.

O Sr. Salles Barreto, agronómo do districto, apresentou o seguinte parecer, que pediu fosse transcripto na acta: "Parecer relativo ao terreno de elle. Castello Branco referido na sua proposta. Tem a area 1 hectare proximamente segundo a informação do proprietário do terreno que elle propoz arrendar à Commissão Districtal anti-phylloxerica. Destinando-se a viveiros para reprodução de cepas americanas, é assas extenso para satisfazerem as necessidades da viticultura do districto. É argilo-cilicioso e substancioso - não é declive, e para a rega tem 29,5 horas de água segundo a proposta. Além disto há na propriedade um tanque de construcção solida para a represa della. Nestas circunstancias é adequado ao fim que se propõe. A existencia da cultura da canna por mais de trez annos assegura a total desinfecção do terreno, que antes como consta, teve a vinha phylloxerada que toda foi destruída. Existem, porém, ainda que o seu valor é quasi inapreciavel umas cepas velhas, resto da antiga vinha. Umas cobrem o corredor sobre uma longa rua à entrada da propriedade, e se acham à soffrivel distancia do terreno. Outras se estendem sobre o extremo d'um corredor que percorre ao nivel inferior na base da propriedade, e se confinam com uma parte do terreno. Como se deve suppor que sejam phylloxerádas, precisa que sejam umas e outras sobretudo as segundas tratadas com dozes elevadas de sulfureto de carbone. É assim sem que seja necessario arrancal-as, parece não será nociva a sua presença às sementeiras de viveiros.

Convém que o arrendamento seja a longo prazo, tendo-se em vista poder fazer-se no referido terreno a divisão; sendo devidamente auctorisada, nos annos subsequentes para destinar uma parte à plantação definitva de vinhais, com uma piquena estação que

possa servir de modello ao processo cultural. Possue o proprietário sobre a mesma propriedade duas casas, que as esclue do terreno proposto ao arrendamento. A piquena parece-me necessária e é tão somente para deposito ou arrecadação do material do serviço do referido posto, ao qual não será conveniente um telheiro que o arrendatário inclui na proposta.

Convém por fim notar que as bemfeitorias da canna d'assucar devem ser todas destruidas para fazer novos trabalhos; só esta circunstancia obriga-me a opinar que se não poder já tomar a posse do terreno, nem começar os trabalhos, convinha repetir o annuncio nos periodicos, pedindo novas propostas. Funchal, 31 de Janeiro de 1883. Emigdio Francisco de Salles Barreto (o agronómo do districto).

E não havendo mais do que tratar declarou o Sr. Presidente encerrada a sessão da qual para constar se lavrou a presente acta que vai ser assignada por todos. João de Salles Caldeira. John M. Leacock. Henrique de Lima e Cunha.

14. Sessão da Comissão anti-phylloxerica do districto do Funchal

Aos 7 de Novembro de 1883, estando presentes os vogaes da Commissão Exmos Srs. Lima e Cunha, Daniel Simões Soares, Dr. Manoel José Vieira, John Leacock, e o secretario Salvador Augusto Granito d'Oliveira, sendo uma hora depois do meio dia, declarou o sr. Presidente aberta a sessão.

Foi lida e approvada a acta da sessão anterior.

Tomou-se conhecimento da correspondencia seguinte remettida a esta Commissão pela Commissão Central anti-phylloxerica do Sul: 1. um officio com data de 1 de Setembro participando a remessa de cincoenta e oito mil reis; 2. officio de 15 de Setembro do Presidente da Commissão Central agradecendo em seu nome e no da Comissão a que preside o zelo e a actividade exemplar do Presidente da Commissão deste districto a quem atribui os auspiciosos resultados obtidos no emprego do sulfureto, e o estado em que se acham os viveiros districtaes; e remettendo a portaria original dos arrendamentos para os terrenos dos viveiros; 3. officio do Inspector Geral ao Intendente de pecuaria de 12 de Outubro, annuncia a recepção dos boletins viticolas, dizendo que a applicação dos tubos de Mohart está quasi abandonada em França; que a experimentaram em Portugal com insufficientes resultados, communicando a remessa de 20 barris de sulfureto e 4 injectoces (foram remettidos 6) e recommendando a remessa de barris vasios; 4. officio do Sr. Inspector Geral de 16 de Outubro ultimo agradecendo os serviços desta Commissão participando a remessa pelo Benguella de 20 barris de sulfureto e 6 injectores; designando o preço de 35 reis por cada kilogramma de sulfureto; referindo-se aos tubos de Mohart e modo de applicação diz que sam muito incertos os seus resultados; recommendando que não se empreguem doses de sulfureto superiores a 24 grammas por metro superficial; annunciando a sua vinda a esta região, annunciando a remessa em tempo oportuno de differentes apparelhos de exertia; recommendando a compra em Inglaterra de differentes adubos Chimicos para proceder a ensaios no pôsto de tratamento; factura de 20 barris de sulfureto e 6 injectores: 5. officio do Presidente da Comissão Central de 19 d'Outubro a fim de collecionar as differentes de castas de videiras existentes neste districto para sobre ellas se fazerem estudo ampelographicos muito necessarios para se estabelecerem em verdadeiras bases os trabalhos de enxertia a adaptação das cepas americanas. A colheita deve ser feita por concelhos e dispostos nos viveiros deste districto com toda a ordem, etiquetadas com os nomes porque sam conhecidos no concelho donde proveem.

A Commissão neliberou proceder no sentido indicado neste officio.

E não havendo mais nada a tratar deu o Sr. President por terminada a sessão, da qual para constar se lavrou a presente acta que vai ser assignada por todos, depois de lida por mim Salvador Augusto Granito d'Oliveira, secretario que, a escrevi e assigno. João de Salles Caldeira. Henrique de Lhna e Cunha. Daniel Simões Soares. John M. Leacock. Manoel José Vieira. Salvador Augusto Granito d'Oliveira.

Doc. nº.59

1888/Abril/25, Funchal, Acta da Comissão de Auxílio à Lavoura

ARM, Governo Civil, nº 149, fls. 1/4Vº

PRIMEIRA SESSÃO

Aos vinte e cinco dias do mez de Abril de 1888 pelo meio dia e n'esta cidade do Funchal reunidas em uma das salas do rez-do-chão do palacio de S. Lourenço os Exmos. Srs. Visconde do Ribeiro Real, Domingos Alberto Cunha, João Maria Curado de Vasconcellos, Manoel do Carmo Rodrigues de Moraes e eu José Eduardo Gomes, o Exmo. Sr. Manoel do Carmo Rodrigues de Moraes dis se que tinha convocado esta reunião a fim de pôr em execussão o que determina a portaria de 4 de Fevereiro do anno corrente, e por isso passava a ler a mesma portaria da qual consta ter sido o mesmo Exmo Sr. enviado a esta ilha em commissão com o fim de estudar o estado da cultura da vinha e da canna doce na ilha, distribuir gratuitamente pelos agricultores videiras americanas e canna doce de castas resistemes às respectivas doenças, bem como estabelecer e organizar a estação chimica agricola d'esta 10. região agronomica e os campos experimental adjacente e demonstrativo junto da mesma estação e em outros pontos da ilha.

Apresentou mais o Exmo Sr. uma outra portaria da mesma data da anterior em que é nomeado presidente da referida commissão, da qual são tambem nomeados vogaes os membros da junta promotora pelos melhoramentos agricolas, devendo além disto o Exmo Sr. Presidente propor ao governo dois individuos de reconhecida competencia para// tambem fazerem parte da mesma commissão; e disse que tendo assim as pessoas presentes tomado conhecimento das razões porque tivera a honra de os convocar para a presente reunião dava por instalada a commissão e por ser urgente passava já a expor os negócios de que se tinha já occupado e que suppunha de mais urgente solução.

Disse o Exmo Senhor Presidente que, por se ter demorado a resposta do governo, approvando a proposta dos nomes dos Exmos. Srs. Alberto Cunha e Curado Vasconcellos, para vogaes d'esta commissão, demora que se sabia ter sido devida a extravio do officio em que a mesma proposta era feita, se vira obrigado a, em sessões preparatorias, conferenciar com os membros da Junta promotora o Exmo Sr. Visconde do Ribeiro Real e eu José Eduardo Gomes, tomando as seguintes resoluções:

Distribuir as videiras americanas, baseando-se nas quantidades pedidas e especialmente na quantidade de terreno possuida por cada requisitante. Mandar a Demerara um homem que foi indigitado pelo digno vogal Exmo. Sr. Visconde de Ribeiro Real com instrucções para indicar ao Consul as castas que mais convem à ilha e assistir ao acondicionamento a bordo. Avisar por annuncios, os proprietários para fazerem as suas requisições de canna doce.

Consultar o governo por ser urgente e poucas as communicações com o continente, se poderia a commissão para estabelecimento da estação chimico-agricola e de campos experimentais, nas condições convenientes para esse fim, sem previa consulta ao governo.

Visitar predios tanto para fundar a estação chimica-agricola no concelho do Funchal, como campos de demonstração junto da mesma estação e no norte da ilha, o que se fez percorrendo o Exmo. Sr. Presidente e eu, alguns concelhos do norte.

A commissão tendo ouvido o Exmo. Sr. Presidente, approvou unanimemente o que se tinha feito.

O Exmo. Sr. Presidente continuando a informar a commissão, disse mais que de S. Vicente lhe enviaram já tres propostas acerca de terrenos que tinham sido visitados e se

prestava para o fim desejado. Procedendo-se à leitura d'essas propostas que constam dos documentos nº 1, 2 e 3 a commissão em vista do exagero no preço do arrendamento e da falta de informações resolveu que se escrevesse aos proponentes, pedindo-lhes para informarem que quantidade d'água teem os seus predios, e se estão livres de colonos, e, no caso de baixarem a renda, por alqueire de 750 m2, a 4$500 reis, se acceitasse de preferencia o terreno da proposta 26.1 offerecendo-se 12$000 reis pela renda d'uma casa// a que alude a mesma proposta.

O Exmo. Sr. Visconde do Ribeiro Real disse conhecer em Ponta Delgada uma propriedade denominada o Cerrado que lhe parece estava em boas condicções para campo de demonstração. A pedido da commissão encarregou-se S. Exa. de falar com o proprietário.

O Exmo Sr. Presidente fallou d'algumas propriedades, nas proximidades do Funchal e referiu-se em especial às dos Exmos. Srs. Dr. Almada e João José de Bettencourt as quaes se acommodam ao fim desejado.

Resolveu-se que se escrevesse a estes senhores bem como a outros proprietarios, que consta desejarem fazer propostas, para que as apresentem acompanhando-as de informações com respeito à extensão, água, encargos de colonia e se tem predios urbanos.

O Exmo Sr. Presidente informou a Commissão de que o vogal nato Exmo Sr. Dr. Manoel José Vieira, que se acha ausente no exercício das suas funções de deputado da nação, offereceu à Commissão, sem condições, alguns terrenos que lhe fossem necessarios. A commissão resolveu officiar a este digno vogal agradecendo e acceitando a sua offerta, se assim fôr necessário.

Para cumprir com o que determina a portaria à eleição do vice-presidente e do secretario, ficando eleitos por unanimidade o Exmo Sr. Curado de Vasconcellos para o primeiro encargo, e para secretario o agronomo// em serviço n'esta região José Eduardo Gomes.

Ficaram encarregados de visitar toda e qualquer propriedade, que se offereça para estabelecer a estação chimica-agricola ou os campos de demonstração, o Exmo Sr. Presidente e o Secretario afim de informar a commissão das condições que se realisam n'esses terrenos em relação ao fim a que propoem.

Resolveu-se avisar por anuncio todos os proprietários de que a commissão receberia ate ao dia 15 de Maio proximo propostas de compra ou arrendamento de terreno que estejam nas condições seguintes:

Para estabelecer a estação chímica-agricola e campos adiacentes deve a propriedade ter a area de 2,5 a 3 hectares, sufficiente água de rega, estar livre de colonia e proxima da cidade e de estrada principal.

Para estabelecer os campos de demonstração exigiram-se as mesma condições com accepção da area que basta ser de 1 a 1,5 hectare.

Os proponentes deveriam juntar as suas propostas todos os esclarecimentos, que julgassem convenientes e especialmente indicar a quantidade de água de que dispoem, a area da propriedade, se tem ou não edificios, quantas divisões e qual o preço de arrendamento ou venda porque cedem tanto a parte urbana como a rural.

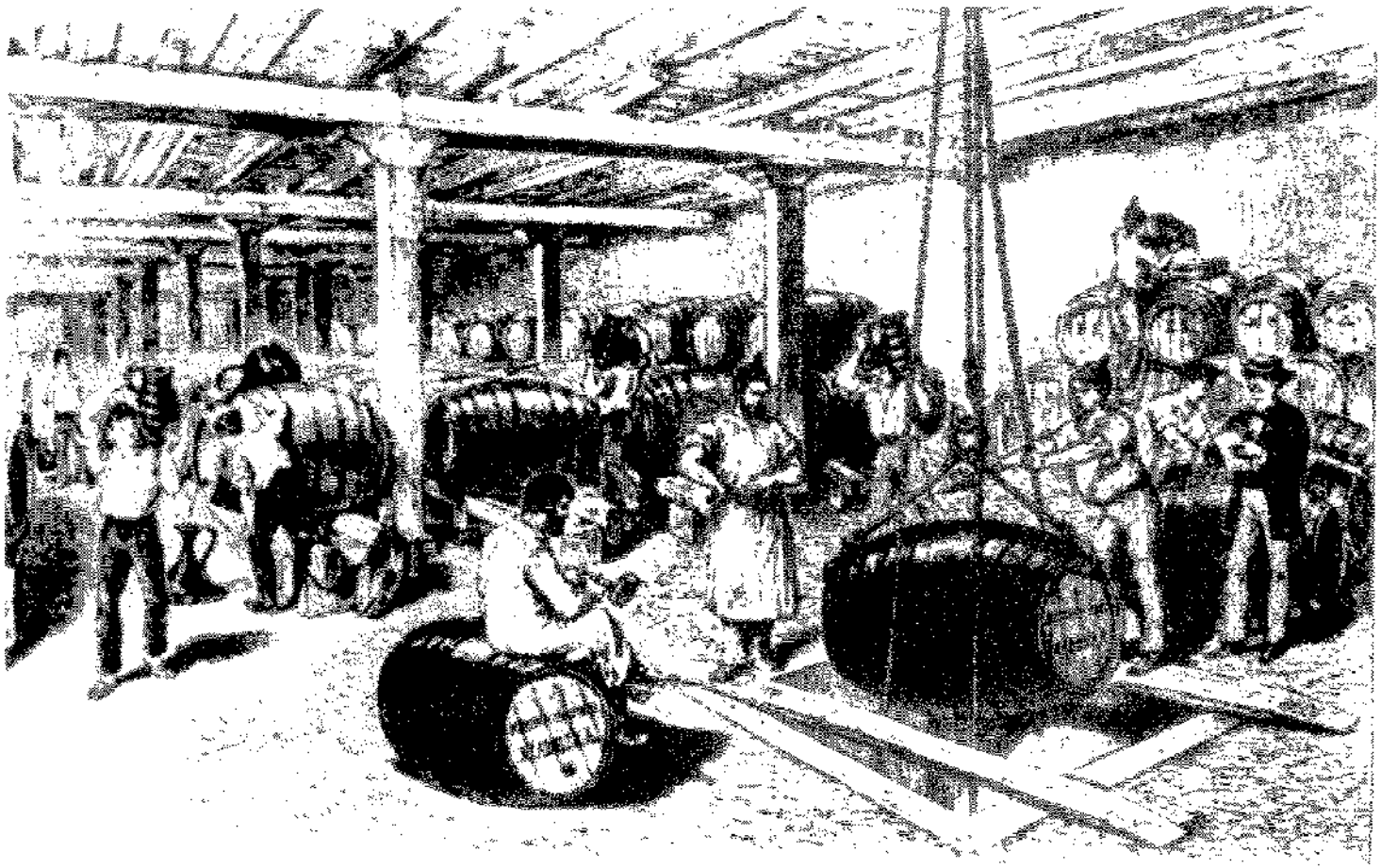
O Exmo Sr. Presidente apresentou à // commissão o annuncio em que convidou os proprietários a requisitarem canna de assucar. Feita a leitura d'estes annuncios (documento nº 7) alguns vogaes lembraram que seria difficil aos proprietários indicar qual a area dos seus predios, ao que o Exmo Sr. Presidente respondeu que o fez assim por não se encontrar melhor base para uma distribuição equitativa e que bastaria que a area fosse indicada aproximadamente. Ponderou mais, como se vê no annuncio, que as requisições tem de ser enviadas aos administradores para estes as rubricarem e informarem. Se, porem, a commissão julgar conveniente nomear as subcommissões, em que falla a portaria que nomeou esta commissão, para estas conjunctamente com os administradores, informarem sobre as requisições, ainda era tempo de o fazer. A commissão foi de opinião que as subcommissões serviriam de estorvo e não de auxilio ao administrador, além de que a commissão tem bastante conhecimento da ilha e seus proprietarios para poder julgar as requisições.

O Exmo Sr. Presidente informou de que por necessidade de serviço tinha admittido como continuo Emigdio Francisco e propôs à commissão a nomeação definitiva do mesmo individuo com o salário de 400 reis diarios.

Esta proposta foi approvada por // unanimidade.

Não havendo mais assumptos a tratar encerrou-se a sessão eram 2 e meia horas da tarde, dizendo o Sr. Presidente que convocaria de novo a Commissão logo que se tivesse procedido às visitas das propriedades offerecidas para o estabelecimento da estação chimica-agricola; e para constar se lavrou a presente acta que vae ser assignada pelos vogaes presentes.

O Presidentes - M. C. Rodrigues de Moraes. João Maria Curado de Vasconcellos. Domingos Alberto da Cunha. Visconde de Ribeiro Real.O Secretario José Eduardo Gomes.



Interior do armazém do Krohn Brothers no Funchal. Henry Vizetelly, 1880

1.2. JORNAIS[1]

1. O VINHO

Nº. 1

1822/Maio/18. Os direitos do vinho como entrave ao seu comércio

Patriota Funchalense, nº.91.

Sinceramente desejosos de ver prosperar a nossa Pátria não só já prevenimos os nossos Concidadãos, annunciando-lhes o quanto confiamos do zelo dos nossos Ministros nas Côrtes de Londres, e nos Estados-Unidos, nas favoraveis circunstancias, em que elles se achavão para solicitar huma vantajosa redução nos direitos sobre os nossos Vinhos: como também offerecemos por aresto as favoraveis disposiçoens do Congesso d'America a nosso respeito, manifestadas no elegante discurso do seu Presidente na ocasião da abertura do mesmo Congresso; e quanto não é superior a prova que nos anima, podendo anunciar-lhes, que da parte dos Estados-Unidos vemos quasi realizadas nossas mais lisonjeiras esperanças!

Não he este o lugar de lisonjear o Poderoso, incensar o Magistrado, ou prodigalisar louvores naõ merecidos; mas faltariamos á verdade, que muito presamos, se encubrissemos aos nossos Concidadãos o Author de hum bem, que tanto deve felicitar a nossa Patria, rendendo-lhe deste modo o nosso respeito, e consideração, J. H. March, actual Consul dos Estados-Unidos nesta Provincia, e nella Negociante da Praça, foi quem solicitou, ante o Soberano Congresso d'America, a redução dos direitos sobre os nossos Vinhos; tomando mais sensivel o bem, que nos procura, requerendo o augmento dos direitos nos outros Vinhos. Em consequencia de suas representaçoens, se appresentou naquelle Congresso o Projecto de Lei para a reducção dos direitos nos Vinhos da Madeira, o qual passou sem opposição; e se espera brevemente a sua publicação. Pela antiga tarifa os nossos Vinhos pagavaõ 1.000 rs. por gallaõ, e por aquelle Projecto ficão reduzidos a 600 rs. Os Vinhos de Hespanha, Malaga, e Colmnar pagavaõ 150 rs. por gallaõ, e agora teraõ de pagar 400 rs. Champagne, e Burgundia continuarão a pagar 1.000 rs.

Queiraõ os nossos Leitores ter em vista as Leis dos Cereaes, promulgadas na Hespanha, e Portugal, e por estas confrontar o estado Commercial dos Estados-Unidos com aquelles Reinos, e precisamente conhecerão que as relaçoens desta Provincia com aquelles Estados saõ hoje mais consideraveis; pois somos os maiores consumidores aos seus generos, e que por isso o nosso Commercio com elles vai ser igualmente consideravel. Se por este principio muito se nos proporcionava a exportação de nossos Vinhos, he facil de conhecer o quanto maior se tornará aquella exportação pela redução indicada nos direitos, procurando-nos por consumidores do nosso genero taõ vastos Estados, e animando os Especuladores, e Negociantes a vantajosas permutaçoens.

Para mais justificarmos nossas bem fundadas esperanças, devemos observar: que os antigos direitos sobre os nossos Vinhos nos Estados-Unidos naõ procediaõ porque

[1] Na transcrição dos textos manteve-se a grafia e acentuação original.

aquelle Governo quizesse impécer o Commercio delles; mas sim por huma daquellas medidas Politicas, que tanto o caracterisaõ. Os impostos eraõ regulados pelo valor dos generos que se consideravaõ de luxo. Os nossos Vinhos eraõ por sua superioridade, e excellencia, olhados como hum artigo de luxo, e quasi unicamente, importados para consumo dos Ricos, pois seu preço o naõ facilitava ao Povo. Nesta consideraçaõ o Governo regulava o imposto sobre os comsumidores e naõ para difficultar a importaçaõ do genero, ou impécer, como dissemos, o seu Commercio; porém agora que os Americanos podem comprar nossos Vinhos por muito menor preço, que entaõ lho vendiamos, e na America o podem importar mais commodamente pela indicada reducção nos direitos, e menor preço, porque se vende, ou transmuta nesta Praça: sua venda naquelles Estados se facilitará consideravelmente; os consumidores seraõ quasi ametade dos Habitantes, e não os Ricos exclusivamente, e em breve podemos esperar que, prosperando o nosso Commercio com a America, cessem os grandes inconvenientes, que actualmente tanto nos vexão, e que, sendo daquelles Estados hum grande numero de Navios, que demandaõ nosso Porto, comece quanto antes huma facil, e vantajosa permutaçaõ; deixando-nos no mais vivo reconhecimento aquelle Consul, que tanto soube ligar os nosso interesses, e os seus, como os da sua Patria.

Temos, porém de lamentar que apezar de nos vermos elevados à Cathegoria de Província, ainda sintamos o rigorismo, e escravidaõ do sistema Collonial. Obrigados a ser consumidores de certos generos, que produzem os Estados Portuguezes, com quem naõ temos relaçoens Commerciaes, só porque saõ Portuguezes, em quanto que podiamos receber iguaes generos de outras Naçoens, com quem negociamos, por trouco de nossos Vinhos, e por menor preço, he, como sabiamente demonstra Mr. De Pradt, constituir-nos em estado de guerra com a Metropoli, que assim nos obriga, em sua vantagem sómente, a ser os consumidores do seu superfluo, e que precisamente abusa do exclusivo, que a Lei lhe permitte. Nós nos limitamos a desejar que a Liberdade do Commercio se estabelecesse de facto, e de direito, e que, cessando esses privilegios exclusivos, só a industria fosse o iman, que ligasse, o Commercio das Provincias, de modo que nenhuma se podesse queixar da sua sorte. Entaõ nós consumiriamos os generos do Brazil, quando este exclusivamente désse consumo aos nossos Vinhos, e aos de Portugal, e a sua venda nos fosse mais commoda, Oue a de outros concorrentes, ou quando nossos reciprocos interesses Commerciaes assim persuadissem. Tudo, porém esperamos da sabia reforma começada; e isto nos basta por agora.

Nº. 2

1822/Julho/22. Defesa do livre-coruércio.

Patriota Funchalense, nº.105

He forçoso que fallemos claro: se ao Reino he util empregar seus vasos mercantís, e animar sua marinha commercial, ? de que serve ligar-nos áquelle sistema, quando nossas relaçoens com Portugal saõ quasi nenhumas, e apenas a nossa Praça tem dois, ou tres pequenos navios Nacionaes? Somos por ventura visitados por alguns navios d'India Portuguezes? Quaes são os navios de commercio, que a Praça de Lisboa envia á nossa? Ora, privados de taes relaçoens, estaremos condemnados a naõ receber generos da Asia;

porque de Portugal os naõ podemos obter por falta de relaçoens mercantís, e os Estrangeiros os naõ podem importar em seus navios, como excluídos por Lei: triste Politica!

Fique certo o nosso Governo que similhantes restricçoens sem nada approveitarem ao Sistema, sò servem de reduzir esta Província á ultima desgraça. A maior parte das Leis commerciaes, que saõ adequadas ao Reino, nunca poderaõ fazer a nossa prosperidade. A Madeira nada interessa que a Praça de Lisboa lucre, empregando a sua marinha, e augmentando-a; o que nos interessa he, e será, que os consumidores dos nossos Vinhos prosperem no seu commercio, e exportem o nosso genero; he pois forçoso que por todos os modos se convidem os nossos consumidores á exportaçaõ dos Vinhos, unico objecto de seu commercio; que se lhes franqueie a livre permutação, porque se esperarmos pelo Brasil, e Portugal, continuaremos a experimentar faltas, que aquelles Reinos naõ poderaõ remediar, quando reduzidos à maior escasses, e pobreza nos acharmos na dura collizaõ de naõ poder vender os nosso Vinhos, nem ter com que compremos assucar, e caffé do Brazil, e arroz da India importado em navios Portuguezes.

Partamos de hum principio geral. A prosperidade desta Provincia depende de exportar os Vinhos, que produz. Quem saõ os seus consumidores? Os Estrangeiros; he pois a estes que se devem conceder vantagens, que os convidem a continuar suas relaçoens commerciaes comnosco. Nossos Vinhos saõ hum artigo de luxo, nós naõ podemos considerar os Estrangeiros na precisaõ de os comprar, e por isso devemos trocar a altiva linguagem dos Americanos na venda de suas farinhas; sim, devemos fallar com quem precisa vender; naõ podemos adoptar medidas orgulhosas, mas as que convidem, animem, e promovaõ as relaçoens de commércio. Se os generos da primeira necessidade, que consumimos nos saõ importados pelos Estrangeiros; se o trouco dos generos destes promove a exportaçaõ dos nossos; se as circunstancias do nosso commercio exigem que convidemos esses Estrangeiros, e promovamos esse trouco, ou permutaçaõ, ? com que politica se exigirá, e imporá o onus d'esses generos nos virem em vasos Portuguezes, e naõ das Naçoens nossas consumidoras? Tem a nossa Praça navios Portuguezes, que possaõ ser empregados no commercio das Indias, ou mesmo sufficientes para o de Inglaterra, e America? Porque os Negociantes de Lisboa lucraraõ em fretar seus navios, deve ser sacrificada esta Provincia, e perder vantajosas permutaçoens com os navios Estrangeiros?

A escravidaõ consiste em viver alguem sujeito absolutamente à vontade de outrem; huma Provincia, que deve sujeitar seus interesses aos da Metropole, que a seu turno a naõ interessa, deixa de ser Provincia, he de facto Colonia, e vive escrava. Se fomos levados à cathegoria de Provincia, como poderaõ subsistir a nosso respeito medidas, que nos tornaõ Colonia de Portugal? Esta Ilha he, como repetidas vezes temos dito, hum ponto de escalla aos muitos navios Inglezes, que demandaõ o Oriente; elles tocando nosso Porto, nos proporcionaõ a permutaçaõ de muitos generos de que necessitamos, levando nossos Vinhos; ? e será licito, ou político que deixemos de exportar, e percamos essa grande permutação que fazemos, só porque os generos, que elles nos offerecem, saõ da India, e naõ estaõ em navios Portuguezes; e outros saõ de manufactura Ingleza, mas naõ trazem conhecimentos dos Consules Portuguezes? Aquellas Leis, ou providencias foraõ dictadas com conhecimento da nossa cauza, ou a nosso favor? Naõ pode ser; logo se foraõ a favor de Portugal, e nos prejudicaõ, saõ inaplicaveis a esta Provincia, e devem deixar de nos reger, excluindo-se-nos da sua sanção, porque o bem da Provincia, e da Naçaõ assim o exige.

Gravemente encarregamos aos nosso Deputados, e muito supplicamos ao Soberano Congresso, para que, tomando em Consideraçaõ o estado desta nossa Patria, occorra aos inconvenientes, que nos vexaõ, e nos conceda as providencias de que precisamos com a maior urgencia.

Nº. 3

1827/Junho/2. Os direitos sobre o vinho

O Defensor da Liberdade, nº.1.

NOTICIAS ESTRANGEIRAS. ESTADOS UNIDOS

Washington, 1 de Fevereiro

Extrahimos o seguinte do Relatorio apresentado pela Commissaõ do Commercio, propondo um projecto de lei a fim de alterar os direitos sobre os vinhos Importados nos Estados-Unidos.

Começa o dito Relatorio declarando, que nenhuma parte da tarifa dos Estados-Unidos exige com maior brevidade a attençaõ do Congresso do que a que diz respeito aos vinhos por isso, que a actual desigualdade dos direitos sobre este genero tende a animar a violaçaõ das leis da receita publica, e a destruir alguns ramos do commercio dos vinhos, em outro tempo uteis, e proveitosos.

Apresenta depois a seguinte tabella dos direitos existentes; por gallaõ:

Madeira, Borgonha, Champaigne, Rheno	100 cs
Xerez, e S. Lucar	60
Lisboa, Porto, e outros vinhos de Portugal e da Sicilia	50
Teneriffe, Fayal, e outros vinhos das Ilhas dos Açores	40
Vinhos que se naõ especificaõ, engarrafados ou em caixotes	30
Todos os outros vinhos naõ engarrafados ou em caixotes	15

Estes direitos, diz o Relatorio, se achaõ proporcionados com pouca attençaõ ao valor relativo, ou custo actual dos vinhos. Vinhos de igual qualidade, e muitas vezes de Provincias confinantes, sendo especificados pagaõ 100 cents, por gallaõ, e se acontece o contrario saõ admittidos a 15 centos. Os vinhos do Rheno saõ todos avaliados a 100 centos, sem referencia algum à sua qualidade ao passo ao passo que os que são cultivados no Meno, iguaes a quaesquer outros da Allemanha, só pagaõ os direitos de 15 até 30 centos. O vinho de Xerez custa actualmente mais do que o da Madeira ao passo, ao passo que o ultimo paga os direitos de 40 centos mais do que o primeiro. A maior parte dos vinhos importados a 15, e a 30 centos saõ iguaes na sua qualidade àquelles que saõ carregados a 40, e a 50 centos. A desigualdade destes direitos naturalmente faz com que as pessoas que emprehendem este commercio, introduzão vinhos nos Estados-Unidos por canaes indirectos; e prejudicaõ a sua qualidade imitando os vinhos da Madeira, Xerez, Porto, Lisboa, e da Sicilia, com o fim de evitar direitos mais subidos.

A peior parte da nossa tarifa actual he a que admitte todos, e quaesquer vinhos naõ especificados, pagando o direito mais inferior de 15 centos por cada gallaõ. Desta sorte vai gradualmente diminuindo a nossa importaçaõ directa dos vinhos da Madeira, Xerez, Porto, Lisboa, Sicilia, e Teneriffe, ao passo que tem havido incrivel augmento de vinhos naõ especificados de Marselha, Malaga, Gibraltar, e de outros portos. O vinho da Sicilia, vindo em direitura, paga 50 centos, porém vindo por Napoles na qualidade de vinho da Calabria, ou por Marselha, e Gibraltar, como vinho branco, só paga 15 centos, offerecendo desta sorte uma vantagem ao commerciante do Mediterraneo de 35 centos por cada gallaõ. O vinho de Xerez, vindo em direitura de Cadiz, paga 60 centos - porèm vindo de Gibraltar, ou Malaga, he admittido a 15, fazendo uma differença de 45 centos por cada gallaõ a favor do commercio interno, e de cabotagem da Hespanha. Da mesma sorte se achaõ os commerciantes Portuguezes animados a levar seus vinhos para outros

portos com o lucro de 35 centos por gallaõ. O vinho de Teneriffe, vindo em direitura, paga 40 centos, porém por via da Ilha de Palma, ou da Grâ-Canaria, he admittido a 15. Durante algum tempo foi o vinho da Madeira importado pela Ilha do Porto Santo, só com o direito de 15 em vez de 100 centos.

O Thesouro em breve atalhou similhantes importações; entre tanto naõ se póde duvidar, que o vinho da Madeira he importado de vez em quandd como vinho do Fayal, e do Pico, poupando os direitos de 60 centos por gallaõ.

As nossas leis igualmente animaõ o commercio interno da França, attrahindo os vinhos de Borgonha, e de Champaigne para as Provincias mais meridionaes, donde podem ser importados nos Estados-Unidos com a differença nos direitos de 70, a 85 centos por cada gallaõ. Tais saõ alguns dos resultados da nossa tarifa actual.

A nossa importaçaõ do vinho da Madeira tem offrido a diminuiçaõ de perto de duas terças partes - a do vinho de Lisnoa, Porto, Teneriffe e Fayal diminuio quasi metade, e a do vinho de Xerez quasi desapareceo de todo. Ha mais de 20 annos importavamos annualmente 355:837 gals., numero este que agora se acha diminuido a 16:483. A porçaõ total do vinho importado cuja qualidade se naõ especifica tem tido o augmento de 591:144 a 1:423:992 gals. ao passo que a porçaõ de vinhos especificados tem diminuido de 1:426:294 a 618:554 gals. He impossivel desconhecer a causa desta differença, que nos ultimos annos ainda se ha tornado mais sensivel.

Se se naõ emendar a presente tarifa, gradualmente excluiremos do nosso consumo os vinhos dos paizes do Atlantico, e exclusivamente animaremos os que vem dos paizes do Mediterraneo. Se naõ igualarmos os nossos direitos, vagarosa porém eficazmente, destruiremos todo o nosso commercio com as Ilhas da Madeira, e Açores, Canarias, Portugal, e com as Provincias Atlanticas da Hespanha.

Póde-se formar idéa dos progressos que fizemos, observando o estado do nosso commercio com a Madeira, Ilha esta com a qual nós algum dia tinhamos reciproco, e importante commercio. A nossa exportaçaõ constava de farinha, trigo, milho, ervilhas, feijaõ, arroz, carne, peixe, aduella, etc. que sempre levavamos áquella Ilha livres de direitos. A nossa exportaçaõ tem diminuido em proporçaõ da nossa importaçaõ. A totalidade da nossa exportaçaõ, segundo um termo medio, no decurso de sete annos, desde 1801, até 1807 era annualmente de 576:616 patacas - a dos annos que decorrêraõ desde 1819, até 1825 só foi de 216:385, e até o presente tem o commercio hido em continua decadencia.

Tal he o estado actual de um ramo, que ha 20 annos subia a 600:000 patacas por anno, havendo occasiaõ em que excedeo um milhaõ. Os outros ramos do nosso commercio dos vinhos do Atlantico estaõ em igual estado de decadencia.

Naõ pode haver grande differença de opinião relativamente á necessidade de se alterarem os direitos existentes. A Commissaõ se acha especialmente animada pelo desejo de organizar leis que possaõ ter fiel execuçaõ, collocando todos os paizes que produzem vinhos em um pé mais justo e rasoavel nas suas relações commerciaes com os Estados Unidos. A Commissão unicamente deseja recommendar a adopçaõ das alterações onde houver urgente necessidade de as fazer, na persuasaõ de que direitos devem ser mais moderados.

A objecçaõ principal à tarifa actual he que alguns direitos saõ mui subidos, e que os vinhos cuja qualidade naõ vem especificada pagaõ os direitos mais inferiores. Depois de maduro exame dos males resultantes da nossa tarifa actual, recommmenda a Commissaõ os seguintes direitos em vez dos que agora existem.

Todos os vinhos de França, Allemanha, Hespanha, e do Mediterraneo importados em vasilhas, excepto no cazo de serem especificados, pagaraõ os direitos de 15 centos por galaõ.

Todos os outros vinhos engarrafados, ou em caixotes, naõ sendo especificada a sua qualidade - os vinhos da Sicilia, Malaga etc. quer engarrafados, quer em caixotes, ou vasilhas, pagaraõ 30 centos por gallão.

Os vinhos de Xerez e da Madeira quer engarrafados, quer em caixotes, ou vasilhas - 50 centos por gallaõ.

Os vinhos incluidos na primeira classe pagaõ actualmente os mesmos direitos, que saõ assaz subidos, attendendo ao seu actual vulor.

A segunda disposiçaõ vai collocar os vinhos mais superiores da Europa, geralmente importados em garrafas, na mesma classe de direitos, comprehendendo os

vinhos de Portugal, das Ilhas dos Açores, e das Canarias. Propõe a Commissaõ o reduzir os direitos sobre os vinhos de Lisboa, Porto, Teneriffe, Fayal, Pico, Madeira, e da Sicilia de 50, e 40 a 30 centos, e o augmento dos direitos sobre os vinhos de Malaga de 15 a 30 centos. A Commissaõ adoptou este augmento de direitos, por isso que se torna necessario à vista dos direitos propostos sobre os vinhos de Xerez. A Commissaõ se acha persuadida de que uma tarifa propondo sò duas classes de direitos, a saber de 15, e 30 centos seria a mais favoravel para o interesse publico.

Introduzindo uma terceira, e mais elevada classe de direitos cedeo a Commissaõ à repugnancia do Congresso relativamente a uma taõ avultada reduçaõ de direitos sobre os vinhos de Xerez, e da Madeira.

A Commissaõ persuadida, que a revisaõ da tarifa actual a respeito dos vinhos augmentaria a receita publica - faria entrar de novo o commercio nos seus legitimos canaes, e de algum modo resuscitaria o nosso commercio com os paizes do Atlantico, apresenta à consideraçaõ da Camara hum projecto de lei alterando os direitos sobre os vinhos importados nos Estados-Unidos.
(New-York. Evening-Post.)

N°. 4

1827/Julho/21. Reclamação sobre o modo como se faziam as vindimas

O Defensor da Liberdade, n°.15

CORRESPONDENCIA

Sr. Redactor

As seguintes reflexões ainda que destituidas de elequencia, poderão com tudo ser uteis, e por esta parte merecer a sua attenção, e a dos seus leitores.

Sendo o vinho o unico ramo de commercio nesta Ilha, e de mais a mais perfeitamente de luxo, não seria de admirar que a sua exportação diminuisse proporcionalmente com os tempos, e circunstancias; porém desgraçadamente não tem sido esta diminuição unicamente causada pelo abatimento geral a que se acha redusido todo o commercio. O crédito dos nossos vinhos tem decahido muito em todas as praças para onde he exportado. Na Russia, India, America, e Inglaterra, todos a uma voz se queixão da má qualidade do vinho da Madeira. Na Inglaterra o de Xerés quasi que nos tem roubado a primasia de que gosavamos. Nestas circunstancias devemos olhar com alguma attenção para os nossos interesses, e ver se podemos remediar um mal, que lentamente nos está involvendo em uma perfeita ruina.

Ninguem ignora que as mui pemiciosas falsificações, que tanto tem desacreditado aquelles que incubão seus vinhos, assim como as estufas, que sendo mal applicadas tornão-se n'um verdadeiro flagello da nossa industria, são duas causas principaes de descredito que soffremos, porém ainda ha outra, de que este deriva sua origem, à qual desejaria attrahir a mais séria attenção dns proprietarios desta Ilha: fallo do modo de fazerem as colheitas. São mui raros aquelles senhorios, que pessoalmente vão certificar-

-se se a uva está, ou não bem madura, no geral todos tem seus feitores, sobre quem descanção, e a elles entregão a direcção de suas vindimas. Estes, jà pelo antigo habito de vindimar quando o fazem os vizinhos, jà pela perda que na mais leve demora receião ter nas suas proprias fazendas, que pela maior parte colonisão, ou dão mui pouca attenção, ou inteiramente despresão um objecto da mais alta importancia. Não se pergunta se a uva està bem sazonada; basta dizer-se que a vindima jà anda neste, ou naquelle sitio, para todos daquella vezinhança se julgarem com jus a vindimar: e eis aqui a causa primaria da nossa decadencia.

Este abuso porém està nas nossas mãos destruir. - As leis favorecem-nos. - Não precisamos mais que actividade, e resolução. Eu tenho rasões mui fortes para suppor qne os negociantes desta praça, estão pela maior parte combinados, a regeitarem todo o vinho que não fôr vindimado bem maduro, e feito com o maior cuidado, quanto á sua escolha. Para evitar pois estes desgostos, seria talvez util, e necessario, que os senhorios se quizessem resolver de commun accôrdo, a demorar o mais que fosse possivel o tempo da vindima proxima futura, a ver se o crédito desta colheita se adianta†alguma cousa, na estimação dos compradores. Estou intimamente convencido, que se todos prestarem à devida attenção a este importantissimo objecto, não só hir-se-ha desvanecendo pouco a pouco o descredito do nosso vinho, mas brevemente nos veremos em circunstancias de obter melhores preços por elle. Talvez que eu esteja illudido, v. m. desenganará o

Seu venerador, e constante leitor.

Jayme de França Netto. Proprietario.

Com muito gosto publicâmos a carta acima pela sua utilidade, tendo sómente a accrescentar que às Camaras incumbe nomear inspectores que deverão ser sempre cidadãos probos, e amantes do bem publico, aos quaes pertence dar as licenças para vindimas, mas dado que os senhorios quizessem seguir o plano do Sr. Netto, elles serão os melhores inspectores, por isso mesmo que são os primeiros interessados.

N°. 5

1841/Janeiro/2. Catecismo do vinhateiro madeirense

O Defensor n°. 53 (separata)

E pondo na cobiça hum freio duro,
E na ambição que indignamente
Tomais mil vezes; e no torpe, e escuro:
Vicio da tyrannia infame, e urgente;
Cam. C. 9.

CATHECISMO politico do Vinhateiro Madeirense, cuja doutrina muito importa ser propagada entre as pessoas menos instruidas do Povo, na actual crise assustadora, a que nos arrastou o desgoverno de Portugal, e a reprehensivel inflexibilidade de Legisladores em sua legislação geral, e symmetrica para todo o Reino.

P. Que póde, e deve ser primariamente a Ilha da Madeira?

R. Um paiz vinhateiro, e commercial, tributario a Portugal na qualidade de parte integrante da Monarquia, e de possessão insular, adjacente à costa d'Africa.

A Ilha da Madeira na classe de - provincia do Reino - está continuamente exposta á torrente invasora d'uma Legislação geral, que destruirá com a fome a população da Ilha, se ella, em quanto é tempo, não despertar do profundo lethargo, da aviltadora apathia, em que jaz, reclamar um regimen especial, sacudir o jugo tyrannico,e abominavel das más leys ás quaes o Povo Madeirense não cessa de attribuir calamidade geral, o pasmoso augmento dos horrores da fome, e de todas as suas consequencias desgraçadas que lavrão, e grassão, e grassão como a peste! e isto porque em Portugal chamão sublime, e excellente á inerte politica ambiciosa, e frenetica, que destroe a agricultura e o commercio, para inspirar á Nação o fanatismo das Fabricas e o respeito superstícioso á Pauta, que se ha constituido a arbitra despotica do nosso commercio, o verdugo geral da agricultura; e 6 annos lhe tem bastado para debilitar. e destruir successivamente a Ilha da Madeira! já tão escarmentada dos desastres, que ha soffrido: - logo a destruição da Pauta importa o interesse e a existencia desta Ilha. Tal é o grande mysterio da politica de Portugal, e a principal causa da decadencia da Madeira. De que nos serve a desvanecida jactancia, o insano orgulho da cathegoria de - provincia - que só há refluido em desolação, e ruina do povo Madeirense! logo esta infauste qualidade de provincia, só favoravel ás vistas da ambição, e aos manejos tortuosos da politica astuta, complica o estado da Ilha da Madeira, e a faz patrimonio de egoistas legisladbres, que se comprazem na sedenta ambição, e no despotismo d'um commercio monopolisador; embora excite a desesperação geral, e a desgraça publica chegue a ser incaculavel em toda a face do solo Madeirense! Nós que temos podido suportar tantos insultos, ainda ousaremos vangloriar-nos ido livres, abandonados á vontade de legisladores, como animaes de carga; e ao jugo servil de um commercio de usura, e monopolio, que se quer restaurar, e engrandecer com o despojo da Madeira?

Este plano de tyrannia, este systema destructor de politica imaginaria, ha arrojado do nosso formoso solo milhares e milhares de cultivadores em estado de tocndigarem esmola: e esta perda irreparavel de seus habitantes, cedo nos fará desapparecer do quadro das possessões portuguesas! - e o pensamento do povo que não se póde distrahir deste perigo imminente. Destruão-se, pois, as más leys, e a Madeira será feliz; porque achará em novas medidas legislativas amplos recursos, que fação cessar a miséria publica. Se porém se prolongar mais a sua duração, se não defendermos com empenho os ultimos restos da liberdade civil, encaminhando-nos em torrente para salvar a Madeira, seremos engulidos no perigo: - tal é a crise, que nos ameaça, tanto vacilla nossa debil existencia!

P. Em que consiste a felicidade da Ilha da Madeira?

R. Na produção, e consumo certo do seu vinho; e consequentemente o consumo do seu producto territorial servirá sempre de escalla para medir a sua fortuna. Quando o vinho vale, basta para nutrir com fartura a população da Ilha da Madeira, augmentandolhe as commodidades da vida; mas como ha de valer, se a actual legislação commercial a isto obsta, quanto pode! Donde virá, portanto, o dinheiro para o dispendio de uma população de mais de 100.000 habitantes! E nesta impossibilidade, o nosso mal terá progressos assombrosos, e cedo se verá a Madeira inundada de milhares de famintos, cobertos de trapos, divagando espavoridos sobre um montão de destroços, que em scena tão lastimosa, avivarão nossa consternação! É, pois, indispensavel pôr este quadro diante dos olhos do povo; e a politica nella offerecerá uma lição importantissima á Ilha da Madeira, que se ha curvado á influencia abominavel de uma legislação commercial, que fomenta desordens, atiça a discordia, semea delictos, leva a aggressão a todos os pontos da ilha, e incessantemente respira hostilidade pela intolerancia do commercio estrangeiro; - e espalhando a morte sobre o solo deste paiz, ameaça o exterminio geral de seus habitantes. Que horror, Madeirenses, povo digno de melhor corte! - e é no meio destes chaos que a nossa Patria empobrece, se despovoa, e destroe; porque o sôpro da má legislação torna illusoria, precaria, e insubsistente nossa riqueza; e frageis e

momentaneos todos os nossos recursos; e por estes resultados se poderá calcular a influencia das más leys.

Em summa, a loucura do despotismo legislativo, a sua temeridade insana chega ao extremo de querer impedir que a Ilha da Madeira seja um paiz vinhateiro, e commercial para o converter em manufactor! Não podemos exprimir o que a alma indignada inspira contra um systema de devastação, que nos arranca o ouro, e nos lança vergonhosos ferros, e que não cessa de extender suas vistas ambiciosas sobre nossos mesquinhos despojos para mais amplamente nos dominar.

P. Qual é o dever exclusivo, e primario de todo o Madeirense verdadeiramente patriota, e econhecedor de seus mais preciosos interesses?

R. É promover o consumo do vinho da Ilha da Madeira por todos os meios possiveis, e ao seu alcance. Logo quem trata de leve este assumpto, falta ao seu primeiro dever, como Madeirense; porque não coopera á prosperidade de seus concidadãos; - visto que o vinho é um artigo, ao qual todos pedem auxilio nesta terra, e que por toda ella faz rebentar copiosos mananciaes de riqueza para sustento de uma numerosa população, cujas necessidades, a que está exposta, a obrigão a não poder prescindir dos soccorros, e protecção do commercio do vinho. Não teremos medo de pregar estas sólidas, e importantes verdades, na persuasão de que a agricultura é a base, e o fundamento da prosperidade dos Estados; e que o sôlto exercicio da industria é a liberdade do commercio é tão necessaria á existencia, como aos interesses da Ilha da Madeira: - Grande principio, que nunca deve esquecer n'um ponto tão vantajoso ao commercio, como a nossa Ilha.

P. Que vinho produz annualmente, e em termo medio, a Ilha da Madeira?

R. Produz 20.000 pipas.

P. E que meios ha para consumir o vinho produzido na Ilha da Madeira?

R. Ha meios internos, e externos.

P. Quaes são os meios internos?

R. São: - os Alambiques, as Tabernas, e o uso domestico.

P. Quaes são os meios externos?

R. São os differentes mercados estrangeiros, a saber: -Inglaterra, Estados Unidos da America, Russia, Hollanda, &c. e todos os paizes, que não sendo vinhateiros, são commerciaes; e que tendo nós uma illustrada legislação, virião visitar o nosso porto, para permutar suas manufacturas, e generos de toda a casta, que nos fallecem; como acontecia anteriormente á promulgação da mil vezes funesta Pauta que marcou uma época de decadencia, na Ilha da Madeira, e que por toda à parte sopra a horrivel, e voraz fogueira, que nos hade tragar a todos! É este o phenomeno politico, depois da Usurpação, o mais espantoso, e destruidor que ha assolado a Ilha da Madeira, e que barbaramente assalta o nosso commercio. A Pauta cujo nome é tão terrível aos ouvidos do povo Madeirense, ha feito o que a espada de Miguel não poude emprehender! - logo a politica desenfreada, que se recusa a revogar a Pauta dá sentença de morte contra a Madeira; e nisto excita a indignação energica de todos os seus habitantes; porque no imperio devorador da pauta vem um insulto impudente, um attentado contra a sua liberdade. A Pauta esse açoite de nosso commercio, essa inimiga de tanta felicidade, existe impune, aproveitando a um numero limitado de individuos em ruina da nossa patria, sobre a qual ha precipitado

uma torrente pavoroza de todos os males. Proscreve-se um recurso violento e monstruoso, que arruina as gerações presentes, e futuras; que sacca as rendas publicas da calamidade! - e o tempo apague a memoria de tão odioza medida! e esta voz, que ressôa em todos os corações Madeirenses obrigará a obstinados Legisladores a dirigir a sua politica pelos principios inviolaveis da justiça, e pelas maximas vinvicantes do bom governo. E dediais, a Madeira não deve, enredar a sua prosperidade nas intrigas da ambição da Metropole; salvo se o orgulho da preeminencia de capital póde dar direito contra o estado actual da Madeira, que dicta a necessidade, e a importancia de revogar a Pauta para restabelecer sua fortuna!

E será este o fructo, a pingue colheita dos esforços, e dos enormes gastos dos 6 annos de guerra civil, que de lá nos veio? De que nos aproveita a liberdade em uma esteril, e vã theoria, se por ella alcançâmos a prompta destruição da Ilha da Madeira. Ainda que somos idolatras da liberdade, seguindo o impulso de sentimentos naturaes, com tudo o systema legislativo, que nos trata hostilmente, peior que a povos, conquistados, quasi que nos faz arrepender dos nossos esforços pela Constituição, que convertida em um melo esteril, n'um formozo fantasma vai diariamente destruindo nossas rendas, e recursos - e é este o juizo, que formão os homens benemeritos, e decididos pela causa, e interesses do povo.

Em 1836, nessa época, em que se revolverão loucas esperanças, a que a louca ambição furiosa arrastou tantos mortaes; - quando o genio do mal, imprimindo desastrosas pegadas, trouxe a Pauta a esta Ilha, parece, que a morte arvorará um tropheo! porque desde então a desordem, a desesperação, os pesares, e as lagrimas nos tem rodeado, ao passo que inexoraveis legisladores, que se appellidão do progresso rapido, nos tem ido manso e manso consumindo os troncados restos de nossas invejadas riquezas! Que idéas tristes nos revoão n'alma ao pensar, que, deshumanos legisladores zombão de nossos esforços, e que egoístas de alma lodosa soltão um sorriso infernal sobre o povo envôlto em miseria, que deplora o enorme estrago, á dura sorte da patria acabranhada, que ora ancea entre a esperança e o susto buscando em vão um raio de esperança no futuro! - porque a Pauta que, na linguagem da insensata ambição, surgio magestosa, e bella, ha lançado no regaço ameno desta Ilha - sólo vicejante sagrado a Baccho - as causas de um infernal desespêro, d'uma espantosa emigração!

Authoridades, que como atalaias ao longe velais pelos interesses do povo, vede nesta crise, os terriveis effeitos de um systema destructor, inteiramente inconsistente com os principios, em que se funda a prosperidade da Ilha da Madeira; - que apenas pôderá ter uma Pauta mui especial, adaptada ao seu local, e circunstancias peculiares. Mas uma Pauta geral e prohibitiva!!! devora a nossa fortuna, veda a agricultura, despovôa os campos, assalta o commercio, corta nossos recursos, vexa-nos com toda a casta de obstaculos, muda nossos destinos, transtorna nossa sorte! Em todo o logar retumbão resonantes, e inquietos clamores, e susurrão queixumes contra este flagello politico! e todos os Madeirenses, em cuja alma palpitão nobres sentimentos, anhelão por vêr despontar o dia da extinção de uma medida, que insulta nossas lagrimas e que povoa de saudade os corações daquelles, que recordão a bella historia dos passados annos de Colonia, em que sempre desfructarão os sorrisos da ventura. Nossa alma se immerge alegre pelos seios destas saudosas recordações, e foge de levar o pensamento à mesquinha época, onde em tudo transluz um presagio de assolação, e horrores! A paz dourada, que por seculos se sentou nas serranias da nossa patria, nessa época de abundancia, voou, e nella envólta á nossa felicidade! e praza aos Ceos, que, ao menos, em quanto não chega o somho extremo extremo, se cerrassem em nossos corações, as chagas, que o despotismo soube acobrir e a liberdade não tem sabido curar! Mas que a politica cava fundo a sepultura da patria, e a Ilha se vê povoada de victimas, de que com magoa somos espectadores, na impossibilidade de lhes valer; - até que a imagem da patria moribunda, a quem não aproveita nosso inutil pranto, para sempre murchará nossas esperanças, e nos despenhará nas trevas do infortunio! Nem este quadro nubloso da Madeira trasbordando de amarguras; - nem seus filhos curtindo os pesares de uma vida tempestuosa, talvez commoya nossos opressores, a quem, parece, deleitão as calamidades do genero humano!

P. E além de uma sabia legislação, que toda deve assentar - n'uma amplissima liberdade de commercio - haverão poderosas razões accumulativas, que a esta Ilha chamem os estrangeiros, que fluctuarem em nossas aguas?

R. Sim: - a Madeira póde extender prodigiosamente o seu commercio; porque, além de possuir a vantagem de um clima benigno, e saudavel, que attrahe muitos estrangeiros invalidos e ter em seu seio um producto exquisito, e affamado, está situada n'um ponto do Oceano, como uma estalagem, em que podem fazer escala para refrescar, todos os Navios, que forem para a India, para o Mar do Sul, para as Oeste -Indias, para o Continente Americano &c. - A posição insular da Madeira lhe proporciona a vantagem de fazer um commercio florecente: - só resta, que o Governo aproveite esta posição para que o povo Madeirense desenvolva pela situação da sua Ilha o talento natural para o commercio, empregando seus trabalhos, luzes, e forças. Mas a esta posição tão favoravel ao commercio, que fatalmente é despresada; porque o juizo, e o patriotismo puro, e generoso não presidem aos nossos destinos, em detrimento da Ilha da Madeira, que possue (como vimos) meios poderosos, e permanentes para as necessidades, a que está exposta. Releva, pois que sejamos solicitos em imprimir uma aversão implacavel ás más leis, mostrando ao povo, quanto ellas são odiosas e dignas de execração; porque o defraudão de seus direitos e prerogativas, e o arrastão, em seu terrivel curso, á ruina! - quando; bastava um Governo medianamente bom para tirar partido das vantagens do nosso bello sólo, e do destino natural de um paiz insular.

P. Qual será o grande meio mais seguro, e escolhido, de salvar-nos, que nos resta no apuro, e geral tiepidação, em que se vê o Povo Madeirense, que ora fluctua entre a miseria, e a desesperação?

R. É favorecer, mediante boas leys, com particulares beneficios as profissões da agricultura, e do commercio; porque a Madeira inteira vive e se mantém da producção de todo o seu territorio; e é só este progresso, que nos importa, e em que fazemos empenho; - porque é o nosso vinho o objecto, que mais attenção, e desvélos nos deve merecer; - porque é dando consumo ao nosso producto, que poderemos ser alguma cousa; - porque é preciso promover a sahida ao producto da terra para a vêr prosperar; - e porque, finalmente, é só seguindo a politica indicada, que nos prometteremos bons resultados, e não pequenas vantagens, levando a nossa patria a existencia affortunada, de que é susceptivel gosar; pois do contrario, se nestes annos infelizes de fraca, ou nulla producção, em que o meio circulante diminuie diariamente, continuarem os erros dos que governão, os incomodos das más leys, e a fallencia do numerario preciso para comprar o comer do consumo, que a Ilha não produz, e que carece obter do estrangeiro, augmentar-se-ha a desordem em nossas finanças, e com isto se ajudará o progresso da morte da Ilha da Madeira, que correrá veloz a despenhar-se nos abysmos do nada, e no ultimo precipio medonho, insondavel, a cuja vista toda o Madeirense desmaiará! - Escapámos ás furias da Usurpação para vir perecer nos caprichos de iniquos Legisladores, cujo dever rigoroso é facilitar aos governados a maior somma de commodos, a paz, e a abundancia.

P. E com que jus, e porque horrenda tyrannia deverá perecer a Ilha da Madeira?

R. Porque Portugal, terra desamparada de Deos, e da arte de governar os povos, assim o quer. No entanto, crescem as despezas, diminuem os meios de subsistencia; o despotismo redobra, e despede duros golpes; o povo passa miseranda vida, escôa boa porção dos seus dias, precaria a sua existencia; - e nisto, breve, a Madeira perderá a sua importancia, e mais se não faltará em seus vinhos, com que outr'ora ganhava a abundancia, e a riqueza. Taes desastres dimanão da má legislação, e do silencioso desprèzo ás nossas reiteradas Representações, que jazem nas prateleiras das Secretarias ao pó do olvído, em que estão postas! Que isto acontecesse nos tempos rudes, e faltos da arte governativa, claro deixa vêr-se a rasão; - mas no seculo da diffusão das luzes, da liberdade classica, e do progresso do aperfeiçoamento rapido, ninguem o diria por certo! - vergonha é

desmarcada, que revela acinte, desmaselo, abandono, e culpavel negligencia! - O governo forma o espirito do povo, e é o seu verdadeiro preceptor.

P. Como podem ter logar em nossos politicos faltas imputaveis ao seu desleixo, e negligencia, se, desde 1834 até o presente, tem havido infinitas Reformas em todos os ramos da administração publica?

R. Sim, tem havido: - mas a allucinação de suppôr o povo uma sociedade de philosophos ha pervertido as idéas de verdadeira liberdade, introduzindo a desordem na administração publica, e com ella appareceo a pobreza, a instabilidade das cousas, a falta de segurança, a incertesa do futuro; e no meio desta variedade de successos o povo obedece ás Reformas sem as comprehender; porque ellas são apparentes, e não intimas, e radicaes, como para lisongear a multidão cora especiosas exterioridades, e actos estrondosos; e até em infindos casos, que por brevidade omittimos, o remedio ha sido peior, que o mal. Isto que deve ser estigmatisado com toda a acrimonia do homem livre e impretendente, é capaz de extinguir no coração do mais nobre individuo, que palpite pelo terror da perda da patria, o encanto, e o sentimento da pura liberdade.

P. Que conclusão grave, e arrazoada ha a tirar destas amargas, crueis, e dolorosas verdades?

R. Que o despotismo illustrado nos funestos laços de sua marcha de seductora apparencia nos ha estragado mais que o despotismo ignorante desses tempos, em que a arte de governar ainda estava na infancia; - e que só fomos felizes, em quanto Portugal, engolfado na massa immensa das copiozas riquezas do Brazil, se esqueceo de nós, e não lhe occorreo ungir-nos com a estrepetiosa denominação de -provincia- separada do Continente por 160 legoas? Onde ha ahi pessoa, que ignore os funestos resultados desta fatal cathegoria, e quanto a condição de colonia favorecia muito o nosso commercio dentro, e fora da Ilha; sendo a primeira vantagem da perda deste titulo o garantir-nos da legislação geral? - De quantos exemplos podiamos cingir esta verdade?

P. Voltando ao objecto em questão, perguntaremos: - em que consiste o segredo da nossa Felicidade?

R. Em dar extracção ao vinho da Ilha da Madeira, que favorecido por boas leis sempre dará para sustentar seus habitantes. A politica entre nós estimada será aquella, que acreditar, proteger, promover, e segurar o consumo do nosso vinho; porque este consumo é o meio milagroso para fazer felizes todos os filhos da Madeira, e este seria o magnifico, e subime resultado, que honvera honrado a Constituição; pois se o nosso vinho não se extrahir, terá de parar a cultura, e reduzir-se a mato muitas vinhas, não servindo o terreno para outra cousa. A capacidade productiva do nosso bello torrão dá interesses, que nenhuma industria nos póde prometter, devendo nós receber dos nossos consumidores quanto nesse genero carecemos; e eis - aqui um motivo já bem importante, que por Tratados commerciaes com as nações estrangeiras nos prometlem bons resultados. A Madeira em nada deve pensar, como no consumo do seu vinho, tendo presente, que o grande meio de fazer animar o commercio, é tirar-lhe á sahida todo o imposto. É tambem indispensavel que maduramente avaliemos a importancia do nosso vinho, e que não consideremos como cousa indifferente a sua sahida; pois é geral a tibieza que nisto mostrão muitos desmaselados proprietarios, que por isso merecem vituperio. Aqui cabe advertir que quem desconhece os seus interesses e nescio; e que quem os conhece, e os despreza, é demente. - Estas tristes verdades tem transformado a Ilha da Madeira n'um abundante mercado de escravos brancos, que attrahem a compaixão publica ao embarcarem para a pestifera Demerara! - para essa voragem de vidas! - para esse clima de ferro em braza, onde se respira a infecção de extensos, e insalubres pantanos, de immundos charcos! - Só o pensar em Demerara nos faz suar!

Em quanto o vinho fôr uma bebida vulgar no Mundo, e frequentíssima entre os homens, sempre se ha de consumir o nosso por um preço, que remunere o lavrador; salvo se lhe embargarem a sahida com uma legislação exterminadora, como agora está acontecendo. Não importa, que línguas fraudulentas, que assalariados traidores se esforcem por deprimir, e envilecer, até com terriveis contrabandos de agua-ardente estrangeira, o valor intrinseco do nosso vinho, para, quando nos virem em desfallecimento, a seu salvo nos despirem, como inexoraveis salteadores! Não importa, que visionários egoistas de desmedida avareza sonhem em mercadejar com o suor do povo; - porque a Madeira se erguerá em peso contra esse espirito de torpe, e desalmado egoismo, contra o instincto de capacidade dessas devorantes harpias, que simulando sympathisar com nossos interesses, nos votão ao exterminio em seus refalsados corações! - os abysmos se abrão para sepultar os inimigos da humanidade; e o raio se precipite sobre a cabeça dos malvados! Impios, que cavais fundo a sepultura da patria, sabei, que impossivel vos será dar-lhe o osculo de Judas; porque nós amestrados pela experiência rastejamos todos os vosso infames projectos, que ameação a Madeira d'uma subversão!

Quem disse: - que nossos males não tem remedio: mente, delira, ou esta vendido aos interesses de nossos inimigos, que já hoje não nos destroem por ignorancia; mas por inveja, por odio, por malevolencia; e porque até parece se conjurarão em reduzir a cidade do Funchal a uma miseravel aldêa de mendigos, e a Ilha da Madeira a um obscuro logarejo nos abysmos das aguas do Oceano; - e o nosso nome se apagará como o relampago que não deixa vestigio na atmosphera! Ah! e assim nos pagão com ingratidão, e com a morte, os socorros que tão generosamente lhes temos prestado, e estamos prestando! - D'aqui ao despotismo não ha mais que um passo; e por estes, e outros princípios de immoralidade o futuro da Madeira terá de ser o mais ameaçador.

P. Se demonstrado está com verdadeira clareza, como cousa a mais averiguada, que o vinho é para nós o objecto de maior valia; porque o seu consumo é o mais forte apoio da nossa vida, sem o qual a Madeira arruina-se, e marcha á sua perda, pois os proprietários vivem, e mantem-se das rendas das suas vinhas; - se, finalmente, não existe, no globo um torrão, que dê um producto superior, nem talvez igual ao da nossa ilha, saibamos que quantidade de vinho poderá absorver o consumo interno, supposta a liberdade de commercio, que urgentemente reclama o nosso paiz?

R. O consumo interno, que consiste, como indicámos, nos alambiques, tabernas, e uso domestico, de que todos somos participantes, póde absorver, mediante as condições supramencionadas, 10.000 pipas de vinho, que é a metade da producção annual, e provavel da Ilha da Madeira.

Quando porém o consumo interno, não chegar a 10.000 pipas, ou houver anno de extraordinária fertilidade, o remanecente, ficará para um anno de fraca producção, e para o augmento, que sobrevier no consumo externo, que necessariamente ha de progredir, rectificada que seja essa legislação absurda, que hoje nos consterna, porque isso apraz aos nossos legisladores! Porém a espada da verdade debellará o erro, e a luz da razão dissipará as mais escuras trévas, em que tanto cuidão conservar-nos. Isto offerece materia a largo discurso; porque nossos legisladores são indoceis neste particular, pois a lição que a Madeira lhes tem dado não os escarmenta, e faltos do estudo das necessidades da nossa propria localidade, insistem em querer que nós como automatos, e perseverantes soffredores cegamente obedeçamos á sua doutrina sem a analysar. Este delírio, contra o qual o grito da Madeira mais alto sôa, excita singulares effeitos no curso de nossos males de extraordinaria intensidade.

P. E o consumo externo, que consiste, como vimos, nos differentes mercados estrangeiros, que vinho nos poderá absorver?

R. Os mercados estrangeiros podem proporcionar ao nosso vinho o consumo das outras 10.000 pipas, que restão da producção annual. Este nosso calculo não póde ser tachado

de exaggerado; porque hoje mesmo, a despeito de uma legislação viciosa, e reprovada até entre as nações que só tem vislumbre de bom governo, se exportão annualmente 8.000 a 9.000 pipas de vinho. Não esqueça aqui ponderar que os Estados-Unidos da America, que é um dos nossos bons freguezes, consomem annualmente 80.000 pipas. Ora, se elles consomem 30.000 pipas de vinho a todos os importadores deste genero, não será para maravilhar que se o fito da nossa legislação fôr promover a melhor extracção ao nosso producto, elles nos venhão a consumir 6.000 a 7.000 pipas de vinho, enlaçando-os nós, como cumpre, com vantagens, e interesses reciprocos, favorecendo o seu commercio em nossa alfandega. O resto da producção, maxime do 1º lote, será consumido indubitavelmente por Inglaterra, Rússia, Hollanda, &c. - Então nos consolariamos extendendo a vista pela esfera illimitada do commercio do nosso paiz. É de as advertir que a exportação do vinho da Ilha da Madeira poderá, pelo decurso do tempo, crescer notavelmente por motivos que nos fazemos que nos fazemos cargo de enumerar, a saber; - pelo augmento da popnlação, e riqueza nos paizes consumidores; - pelo augmento das trocas e permutações mercantis, effectuadas no nosso porto; - e pelo estabelecimento de novos especuladores Madeirenses, e estrangeiros, quando a isso os convide uma legislação protectora, que realce a esplendor, de que este solo é susceptivel. Tanta é a fé illimitada, que prestamos ás boas leys; - especie de Divindade, a que devemos render culto. É esta a Fé politica, que professamos; porque as boas leys tem a subime faculdade de fazer que um paiz não apresente nem o desconsolador espectaculo do nosso, nem um só individuo desgraçado; - mas é esta politica, da qual o Reino nunca conheceo o preço; porque as paixões arrastão a razão ao erro, e os nevoeiros da ignorancia fazem desconhecer, - que o homem sacrificou parte da liberdade natural só com o intuito de melhorar a sua condição.

P. E o augmento da exportação do nosso vinho poderá influir no progresso do seu consumo interno?

R. Sim; - porque o incremento na exportação acarretará á Ilha da Madeira novas riquezas, e aquisições; novos recursos artificiais, novos meios auxiliares para existir, o que directamente desenvolverá a nossa industria, e todos os estabelecimentos commerciaes, fazendo subir o consumo dos vinhos de taberna pelas classes laboriosas, e mecanicas. Além de que quanto mais vinho se exportar, mais agua- ardente se empregrará no seu adubo, donde resultará um importantissimo consumo nos vinhos baixos. Com tão bons auspicios poder-se-hia assegurar; que dando-se extracção aos vinhos inferiores nos alambiques, e tabernas, apresentariamos nos mercados estrangeiros vinho tão generoso que não teria mêdo de estar exposto á competição do dos outros paizes; pois que a preciosidade do nosso licor delicioso de saber aprazivel, é devida quasi exclusivamente á excellente qualidade do terreno, que o produz.

P. Que conclusão se poderá tirar do expendido?
R. Que a Ilha da Madeira, mediante uma illustrada legislação, que lhe fallece, tem meios internos e externos, para consumir a sua producção annual de 20.000 pipas de vinho, e até de mais. Ora, uma vez que é possivel segurar o consumo do vinho da Ilha da Madeira, que prende as esperanças de todos; - está ganhada a grande batalha; está desatado o nó gordio; estão preenchidos nossos mais ardentes desejos, consummado o bem geral, a grande obra da felecidade da Ilha da Madeira. Tudo o mais são vãs ficções, ridiculos inventos, e jôgo de atroz machiavelismo.

Para que a Madeira não seja presa de ambiciosos convém infundir em nossos compatriotas a aversão mais decidida contra as leys, que derramando o veneno em todas as fontes da prosperidade publica, são incompativeis com os interesses, paz, e segurança desta Ilha. Importa a toda a penna erudita, á politica vigilante, a todo o Madeirense sensato, e verdadeiro philantropo dissertar sobre um assumpto, em que todos nos devemos ter os olhos fitos, fazendo um sacrificio generoso para comprar o bem geral da nossa patria: - é este o dever sagrado que cumpre preencher contra as leys de ferro, contra os caprichos e tyrannia de duros legisladores. Porque sempre se tem tomado por

thema a qualidade de - provincia; - porque a Metropole não soffre commercio que não seja seu, ha de despojar-se a Ilha da Madeira da sua população, cujas perdas successivas são irreparaveis? ha de extrahir-se a sua prata, esgotar-se o seu ouro! Se nós perdermos nossos mais preciosos titulos, como nos appellidaremos livres? como merecerá o nome de vida uma existencia, onde ha a total privação de tudo que é bom, e a despeito de nossos desvelos nos vemos opprimidos de uma invencivel cadêa, desse poder fatal de indoceis legisladores, que nos atropella, - e devora nossas mais gratas esperanças?

P. E qual será o motivo, por que depois de segura, e certa a extracção do nosso vinho, está consummada a subida empreza, a grande obra da felicidade da Ilha da Madeira?

R. Porque ninguem contesta; - que quando o nosso vinho vale, tudo temos, e quando elle nada vale, nada temos; e se alguma duvida ainda nisto houvesse, ficaria destruida pelas calamitosas experiencias do estado actual da Ilha da Madeira. Donde claro se vê, que não devem parar nossos esforços, desvelos, zelo e devoçaõ, e fogoso enthusiamo em promover o consumo do nosso unico genero commerciavel, forte apoio das nossas mais bellas, e lisongeiras esperanças, em summa, o unico recurso da Ilha da Madeira, que deve manter, embora experimente forte reacção de manobras politicas, o espirito de commercio, cuja base é a liberdade; - porque calculado está que parando as remessas de vinho para os paizes estrangeiros, acabará por despovoar-se a Ilha da Madeira, dando d'uma vez fim á sua existencia! - e quem a chamará de nuvo á vida? seus filhos que terão em legado o pão das lagrimas?!!

P. Se nos tempos prosperos conhecessemos o aperfeiçoamento dos processos distilatorios, que hoje nos dão excellente agua ardente, e nos fazem tirar partido dos vinhos baixos, que não podemos, nem devemos exportar, houvesse uma sabia legislação adaptada á nossa localidade, que seria a Ilha da Madeira?

R. Seria o paiz mais feliz do mundo, que andaria em moda proverbial; e as ruas do Funchal se poderião ter calçado de ouro, e prata; - e para assim julgar basta reflectir que mesmo a despeito de uma erronea e impolitica legislação, que empeceia a exportação do nosso vinho para o estrangeiro, com o pesadissimo, e desmarcado direito de 9$000 reis em pipa; - mesmo importando-se aguardente estrangeira a 5$000 reis o galão, poude a Ilha da Madeira chegar a um notavel gráo de esplendor; e o Funchal elevar-se á cathegoria de 3ª cidade do Reino, pelas avultadas rendas de sua alfandÂga, e pelo poderoso movimento da industria do paiz.

P. Mas alguém nos objectará dizendo: - que as causas poderosas, e extraordinarias do enormissimo consumo do nosso vinho na grande época, que expirou em 1815, não militão hoje, nem ha probabilidade de que outra vez militem em pról desta Ilha?

R. Nisso estamos, porque isso é um facto, cujas premissas não se tem até hoje desmentido; mas como no mundo ha compensações, a isto responderêmos, redarguindo: - que nessa quadra feliz, e opulenta, nesses bellos dias, que por nós correrão velozes, desconheciamos o utilissimo uso, as maravilhosas vantagens dos alambiques, que desde 1322 para cá nos consomem a mór parte dos vinhos baixos; - e que a população e riqueza dos nossos consumidores, maxime a dos Estados Unidos, tem crescido de um modo extraordinario, e inaudito nos 26 annos de paz que desde 1815 tem decorrido até nós. Verdade é que a Madeira não póde prosperar hoje, como prosperou naquella maravilhosa época por causas que ninguem aguarda actualmente; mas isto não conduz a crêr, que a Madeira não póde ser feliz sem que reappareção circumstancias singulares, como as daquella famosa época. É isto um erro grosseiro, uma grande inepcia, uma ignorancia intoleravel de homens bisonhos, e estranhos á politica; e por isso importa aqui elucidar a questão. A Madeira entregue á ignobil marcha d'uma legislação possuida do pensamento infesto da ruina, só poderá ser feliz, só poderá voltar ao logar, que já teve; volvendo uma época equivalente á memorada; mas sob os auspicios de um governo

sabio, sob o regimento de boas leys, que segurem o consumo do vinho da Ilha da Madeira, ella poderá sêr sempre feliz, mesmo em circunstancias ordinarias; porque as boas leys compensarão os benignos influxos das causas extraordinarias, que fenecerão em 1815, e talvez nos levassem a todos mui perto da bella situação, que por aquelles tempos desfructámos. Para comborar esta nossa opinião accrescentaremos: - que não há desvantagens naturaes que um systéma de gôverno não possa vencer; o que incontestavelmente provão a Suissa, a Holanda a Escossia &c assim como: - ha poucos ou nenhuns males politicos, dos quaes o Legislador prudente não possa applicar remedio adequado. Possuidos destas noções julgamos, que a liberdade deve promover a felicidade da Ilha da Madeira: - e isto bastará para dar ao homem sensato a justa idéa da capacidade das leys. As nossas desgraças provém das más leys; - as más leys são feitas em Portugal; logo os factores destas leys são a causa directa da nossa desgraça.

E nem nos digão que a moda fez decahir o uso do nosso vinho em Inglaterra, que a isso respoderemos: - que comer, e beber não é moda, é uma necessidade urgentissima: - moda sera o beber de mais!... O uso do nosso vinho terá diminuido em Inglaterra por ser carissimo; mas se se lhe minorar o preço, elle se restabelecerá; porque o que é bom sempre será apreciado entre gente de bom gósto, e ninguem quererá beber vinho máo, em quanto houver bom: - logo o desuso da moda não tem sido o motivo da parada da extracção do nosso vinho, nem tem abatido a sua importancia em Inglaterra; mas sim a sua carestia; - e assim o nosso brilhante vinho sempre irá luzir nas mezas dos ricos de Inglaterra, cujo paladar acaricia, e será por isso avidamente procurado. Resta vêr se está ao nosso alcance minorar a carestia do vinho da Madeira para que tenha maior sahida em Inglaterra, donde muito é reexportado para differentes partes. É de notar primeiro que tudo que cada pipa de vinho da Madeira paga, segundo nos consta, de direitos de importação em Inglaterra 125$000 reis com os 5$000 reis de exportação na nossa Alfandega, ahi temos já 130$000 reis; afora o vasilhame, que aqui é muito caro por via dos direitos de importação, que na alfandega pagão os apresios de tanôa. Ora, todas estas despezas excessivas carregadas sobre o primeiro custo do vinho o tornão carissimo no mercado de Inglaterra. Eis-aqui o mal, vejamos se é susceptivel de remedio. Pelo que respeita aos 5$000 reis em pipa, e mais direitos sobre a aduella, arcos de ferro, &c, está ao nosso alcance supprimil-os em beneficio geral da Ilha; e pelo que toca aos 125$000 reis de direitos de importação em Inglaterra, o expediente que dicta a prudencia e propôr ao governo Inglez uma reducção nestes direitos com compensações equitativas no commercio Inglez nesta Ilha; porque querer vender ao estrangeiro sem nada lhe comprar, - é uma sonora bagatella, com que os authores da Pauta, investidos da tyrannia domestica, conseguirão deslumbrar a multidão em 1836, accendendo, e exaltando a imaginação do vulgo! Por aqui se vê que é possivel minorar o custo exorbitante do nosso vinho assim em Inglaterra, como em qualquer outro mercado estrangeiro, onde hajão analogas difficuldades, e estorvos: Em que parte do globo existirá um governo, que contra os melnores interesses nacionaes, se recuse á adopção de um arbitrio subordinado aos principios communs da justiça? Finalmente, pelo que diz respeito ao primeiro custo do vinho na mão do lavrador, é impossivel abater um real no custeamento da sua producção, sob pena de correr o risco a existencia da Ilha da Madeira, terreno tão grato ás cepas: - porque se o vinho baixar de certo preço não fornecerá á immensa massa dos productores nem o que apenas lhes basta para subsistir mesquinhamente: logo impossivel é economisar no custo da producção, porque o amanho das nossas vinhas requer socorros assiduos; e mesmo porque o poder pecuniario é o agente geral das cousas. Com tudo, os que nos comprão vinho, como o querem de graça; porque se lhes figura que os cultivadores são negros da roça, e que este producto é ora de fadas, nos contão, fiados em que a credulidade é cousa inherente á naturesa humana, muita historieta bonita ácerca de Inglaterra, como o ella fosse para nós um paíz da Fabula, de que não tivessemos noticia senão por tradição; - quando era muito mais decente, e plausível, que estes Snrs, francamente nos dissessem: - o vinho da Ilha da Madeira não se consome tanto em Inglaterra, quanto se poderia consumir; porque Portugal tem pessimas leys commerciaes, por desconhecer seus mais relevantes interesses; - porque a Metropole não cuida de adiantar os rendimentos da Ilha da Madeira; que não se acha em situação commoda de ser provincia do Reino; - porque Portugal, parecendo estimar uma politica, donde só tem sahido fome, penuria e nudez, ha recusado propôr ao governo de

Inglaterra, e ao de outras nações nossas consumidoras, uma reducção dos direitos de importação, que pagão nas suas alfandegas os vinhos da Madeira, favorecendo com igual redução de direitos na alfandega do Funchal, as fazendas, e artefactos destas nações, que muito poderião interessar á Madeira pelo dispendio sem limites que farião do nosso vinho. - Se Portugal assim não proceder, não fará o seu dever; o povo bem póde preparar-se para tudo!

Quando o vinho deixasse de valer no mundo (o que é moralmente impossivel em nossos dias) não serião só os Madeirenses, os pobres muita outra gente seria também - Portugal, Hespanha, a grande parte da França, não pequena parte da Allemanha da Grecia, da Sicilia, &c. Se a receitá que hoje apurâmos de nosso producto tem diminuido é por motivos, que se podem destruir com creadoras, e vigorosas reformas na nossa infelicissima legislação commercial que aggrava a miseria politica, e cada vez mais empénha o povo da Madeira que se promptamente não fôr soccorrido, dentro em breve tempo estalará de fome, como um vil rebanho! voltando o quadro, vejamos quão terrivel não sera o golpe para Portugal, se elle fallido de capitaes metalicos, e onerado de dividas internas, e externas, permanecer constante em arruinar as suas possessões na fatal cega tentativa das leys uniformes geraes, e unisonas por isso duras, vexatorias, e oppressoras; - porque a legislação deve fundar-se sobre as necessidades do paiz para que se legisla! Como poderá o Reino satisfazer as suas impreteriveis despesas annuaes havendo o espantoso deficit de 5 milhões, que não se sabe onde irão buscar-se? Como poderá a Nação pagar annualmente 1.000 contos de reis na praça de Londres por juros de dividas? - e em sabindo todo o numerario, e não podendo effectuar a despeza urgente do paiz, será a conquista de estranhos? A nossa penna se recusa a definir: - no entanto que o desarrimo da inconsoldada Madeira arrasa os olhos d'agua a todos os seus filhos.

P. Qual é o verdadeiro, unico, e essencial objecto inherente á sciencia do Governo?

R. É a prosperidade dos povos, procurando meios de vedar a miseria, e a penuria geral. Este bello empenho, este esforço da politica em felicitar os povos é reconhecido entre todas as nações civilisadas, e de bom regimen; pois que o dever sagrado, de todo o Governo solicito é acudir, e provêr de prompto as necessidades; logo que ellas apontão; sob pena de legar ás gerações fûturas um odio eterno ao seu nome, aquelle governo, que na marcha infeliz da sua administração fizer ao povo desesperar do melhoramento, e remedio para os casos adversos, que sobrevem, e podem, pelo vil descuido, converter uma terra qualquer n'um pavoroso inferno! E por tudo isto é prudente que a desditosa Ilha da Madeira reitere, e amplie energicamente as suas representações; porque talvez não se consigão nossos desejos, em quanto se descreverem incompletamente nossas necessidades em petições não bem meditadas por serem aceeleradamente produzidas. Nisto concordará todo aquelle que souber do estado das cousas, e que nossos inimigos se esmerão em perseguir-nos por toda a forma excogitavel: - o que ha sido uma poderosa causa da emigração. Sondem a profundidade deste prognostico, e conheção quanto a nossa existencia vacilla. A instancias de avaros monopolistas se tem ensaiado todos os projectos, de uma odiosa, louca, delirante, e desregrada ambição, que empenhada em monopolisar o commercio desta Ilha, a devasta lentamente sob uma monstruosa miscelanea de liberdade, e despotismo.

É a todos patente, que, attenta a nossa posição insular, uma plena liberdade de commercio com os estrangeiros nos felicitaria; pois se Gibraltar só pela singular circumstancia do seu local, prosperou com a medida de - porto franco - que não prosperaria a Ilha da Madeira, que é certa escala de todos os navios, que vão para a India, para o mar do sul, &c. - que póde commerciar com vantagens superiores não perdendo de vista todas as deligencias para facilitar a sahida do seu vinho: que é patria tão querida de Baccho; - que lhe é terra tão cara, cujo licor, que no gosto é nectar, póde resuscitar a riqueza publica, que hoje falta; - póde restituir a Madeira a situação commoda, e feliz de outr'ora; porque o seu estado insular lhe proporciona promptos progressos: - pode levantar a industria amortecida; póde tudo, finalmente, no elevado pensamento de abrir os olhos ao povo para obstar á perda inteira do seu cabedal, á sua ruina, para conhecer que o caracter de exclusão que a Pauta motiva, faz que o commercio da Metropole dê

um saldo contra a Ilha da Madeira de centenares de contos de reis, andando no pensamento da Pauta cousa peior que este custoso peso; e esta idea deve estar sempre ante os olhos. E nem nos custa a crêr a nós, que temos por mestra a reflectida experiencia, que haja novo esforço de politica para illudir a Madeira, e precipital-a em calamidades, enganando ao povo descio para o levar a novos desastres, porque parece é alta ley, e fado eterno que passados os asperos perigos de uma guerra civil de 6 annos, de que a Madeira inda altamente se dóe, seja tal o apêrto, que nos fôrce a fugir da fome, aventurando a vida por caminhos duvidosos, chorando a dura sorte da patria, maldizendo a existencia! - Quem podéra revolver as entranhas dos Fados sobre as cousas futuras da nossa patria amada, antes que lhe fizessem o extremo damno! - mas em vão bradará a Madeira para estorvar o fim nefando, pois até no que por summa justiça lhe deve ser concedido, experimenta a furia de cegos legisladores! - não sabemos a rasão de furia tanta! Se somos libres devem ser deferidas nossas petições baseadas em factos justificados, em razões solidas, e convincentes; e se sou os escravos, então, dispensâmos Deputados em Côrtes; - porque quem não tem direitos a sustentar, nem interesses a advogar, não precisa de procuradores, mórmente quando a ley dominante e obedecer sem réplica, Se esta é a regra favorita, se estes são os vicios inherentes á politica, de que nos serve a Constituição, havendo em tudo uma decidida tendencia para a usurpação de nossos direitos, e um proposito constante em semear perigos no meio do povo, que diffundem calamidades sobre a face do nosso paiz natal, quando nada disto devêra existir desde o momento em que a justiça recobrou o seu imperio sobre a nossa terra; sobre esta Ilha que não quer o Ceo que floreça!

P. E de que meio escolhido se serve a sciencia do governo para preencher o seu fim?

R. Da Liberdade, e d'aqui vem dizer-se: - que a Liberdade das instituições não é a prosperidade, é só o meio de a conseguir, e meio infallivel, sendo bem empregado. E se isto assim não fôra, implicaria que a Ilha da Madeira sob instituições liberaes encetasse a sua despovoação pela fuga prodigiosa de seus naturaes! logo não temos tido senão um abuso da liberdade - ou désse meio escolhido de utilisar a todos - e é para lastimar que assim se esteja desacreditando o systema representativo, dando ao mundo uma convincente prova de que o povo portuguez não é maduro para a liberdade; pois que se vê obrigado a imprecar terriveis pragas sobre o seu abuso. É quasi impossivel deixar de fazer ouvir estas verdades amargas, a vêr se a comum adversidade reune os individuos; pois é de notar, que a má legislação, obra de legisladores infieis a causa do povo, parece calculado para perpetuar, a desgraça da Madeira. E se ella continuar, quem comprará nossas terras? quem as cultivará, se o enxame camponez se encaminhar para Demerara? Faltando-nos o numerario para 9 mezes de importação, como poderemos subsistir? - gemeremos, errantes pelos ermos desta Ilha? A funesta theoria de uma legislação uniforme nos sujeita a gravissimos vexames, e ao ferreo pêso, que ella importa, de modo que sem a prompta concessão de leys particulares, como requere a nossa especialissima localidade, não é possivel, que por muito tempo politicamente exista a Ilha da Madeira! Legislar por symmetrias sem attender as localidades é o expediente mais perverso para nos arruinar; - e quem o desconhece é rude em materia de governo. Se como homens de pensamentos encolhidos descominuarmos em prégar verdades saudaveis, em dar conselhos prudentes, e em fallar contra erroneas opiniões que arrastão a razão aos absurdos dos caprichos desses homens, a quem as paixões e os interesses privados perverterão o juizo, como se hão de realisar as esperanças de salvar a nossa patria, que hoje se escôa em lagrimas, e a seus filhos implora socorro? Não pretendemos esgotar a materia, que pela sua transcendencia excede a latitude de nosso limitados conhecimentos, tarefa que deixamos a melhores pennas, que não fallecem á nossa patria para honra, e gloria sua: - no entanto nós como homens livres, desinteressados, e impretendentes, damos o exemplo, abrindo o caminho com a energia patriotica, que imprime a liberdade, e os gemidos da Madeira, cujas caladas cinzas seriam um terrivel monumento para attestar aos vindouros, os damnados effeitos, os estragos, a sanha d'uma legislação aniquiladora. Conheção os Madeirenses presadores da sua felicidade, quanto importa, guerrear denodadamente, e com rigida constancia, todas as disposições legislativas, que por algum modo possão empecer o consumo do vinho da Ilha da Madeira, cujo subido

preço tanto a ha affamado em proveito do Estado, que recolhe o decimo dos vinhos de toda a Ilha, É agro, é duro, que pela apathica surdeza aos queixumes da indigencia não se frustem os golpes vibrados por mãos do despotismo legislativo, que se ha recusado a ouvir a sonóra voz da verdade; - e como não ha, nem possão haver motivos politicos, que cohonestem tues violencias á imprensa se opporá aos que uusão quebrantar os foros do homem livre, extinguir o germen da liberdade nesta desventarada terra, e atropellar seus direitos; e assim conterá em seu rapido o curso a torrente assoladora de males politicos, de calamidades publicas, que apagarão todos os nossos vestigios na nudez agreste deste rochedo!

Para governar-se requer-se systema, perseverança, e previsão, que leve o governo a cuidar no futuro; qualidades estas, que caracterisão o governo Inglez, que parece adivinhar os males; porque logo elles apontão, os sabe felizmente atalhar. Mas Portugal, e Hespanha tem dado em ambos os hemispherios exuberantissimas provas da sua impericia governativa; - e assim ninguem poderá tirar da idea aos Madeirenses desenganados a perda da sua patria!

P. Em que consiste a Liberdade de que fallámos?

R. Em boas, e sabias leys, cuja collecção systematicamente coordinada, fórma - a Constituição - d'um povo livre. Esta obra é digna d'uma nação illustrada, como um resultado da muita reflexão constantemente conduzida pelos sentimentos de justiça. - A experiencia é a melhor pedra de toque, em que se póde ensaiar a verdadeira Constituição d'um paiz, logo necessita-se de tempo para lhe fixar o verdadeiro caracter pelos conselhos desinteressados dos homens ficis á causa do povo, e orgãos deste sabio plano dirigido por conselho commum.

P. Quando esta collecção de leys, que estão no numero dos principaes conhecimentos humanos, desempenhando o destino da sciencia do governo, o seu objecto primario e intrinseco, forma a felicidade do povo, como se devem considerar taes leys?

R. Como boas, e justas; e eis-aqui a causa primaria, porque Inglaterra, França, Estados-Unidos da America, &c. estão felizes, e vem progredir a sua agricultura, extender-se o seu commercio, e adquirir vigor a sua industria, contribuindo a Legislação por todos os modos possiveis para alimentar o povo; - porque são as boas leys o meio infallivel de acautellar a desgraça. Isto é tão applicavel aos negocios publicos, como aos particulares. Logo a politica ou arte social deve ser para a felicidade do povo: logo a solicitude pela prosperidade do povo deve ser o objecto primario, e intrinseco de todo o governo moral, e a base do seu systema politico. É maxima do grande Washington que: - a honra é sempre a melhor politica.

P. E como se devem conceituar as leys, embora tenhão o nome de Constituição, quando fazem a desgraça de um povo, e transtornão a felicidade de uma nação?

R. Como: - injustas, más, e oppressoras, e eis aqui os motivos obvios, e poderosos, por que Portugal, Hespanha, &c. tem sido infelizes; - e nem isto carece de recommendação nossa para ser confirmado: e seja dito em louvor dos nossos legisladores pelos serviços, que tem produzido a bem da nossa patria, e honra seja feita á Metropole, qué continua a dar-nos os melhores testemunhos da sua beneficencia: - a verdade desta asserção está demonstrada por factos antigos, e modernos, e nem a rasão, e a experiencia nos permittem a menor dúvida a tal respeito! Ardno emprego é manifestar: - que nenhumas vantagens naturaes por maiores que sejão, podem preservar uma Nação dos funestos effeitos de maos systemas politicos. Esta regra extende-se a toda a especie de governo, e tem particularmente em vista a Portugal, sendo directamente applicavel á Ilha da Madeira, como possessão daquelle Reino, mui decahida do seu estado preeminente, e feliz; e hoje exposta a alterações perpetuas por causa da infinita variedade de opiniões

dos que legislação: - isto nos adverte de uma maneira solemne, de que a liberdade entre nós é pouco mais que um nóme; e por isso os egoistas crem ter certa a presa desejada proveitando-se do nosso remisso descuido; - necessario é que quem assim leve o digno premio. São as Leys por tanto, e o modo da sua execução, a verdadeira bitola por onde se deve medir a felicidade ou infelicidade de uma nação. Talvez estejamos prégando a surdos, e corremos o fatio de Cassandra; - com tudo nem por isso daixa de ser um dogma de eterna verdade, que nenhuma cousa é capaz de fazer a felicidade de um povo, como a boa legislação.

Se em 1836 nos opposessemos constitucionalmente á plena, e estricta execução da - Pauta - que em si mesmo foi um espantoso dispotismo - foi uma desgraça sobrevinda a tantas - foi uma medida qua filha da febre de uma revolução do furor de uma procella politica, de que não havemos participado senão trabalhos sobejos, e males insondaveis, que nos vão immolando aos horrores da fome! se a Madeira respondesse com um grito de desprêzo aos esforços ridiculos, à vaidade, e soberba desses enthusiastas, que delirarão em resuscitar finadas fabricas, que tendo tido sempre a seu favor 15 por cento, sem correr os riscos e despesas dos importadores estrangeiros, nunca poderão competir com elles no mercado, nem em qualidade, nem em preço, estariamos hoje livres das calamidades domesticas, da oppressão commercial, e de violentas vexações que vão accelerando a queda do povo Madeirense! Mas deixamos violar impunemente nossos direitos naturaes, deixámos destruir o commercio do nosso vinho, que em todo o sentido deve ser olhado, como o principal apoio da Madeira, como o fundo das suas riquezas, como o unico baluarte, que póde servir de protecção e amparo a esta Ilha, a sua prosperidade, é existencia politica. É agro recordar a vergonha, com que nos submetemos ao jugo humilhante, e cruel da Pauta, cujos autores por carecerem de idéas de governo, não souberão conhecer de longe a grande influencia, que a liberdade de commercio devia exercer sobre esta Ilha, a quem nem ao menos; por aquella época deixárão à faculdade de queixar-se, ultima consolação dos desgraçados! Liberdade de Commercio é este o grito dos Madeirenses: esta é a mais forte das suas petições; esta é a restituição dos direitos, que lhes pertencem: prival-os della é um crime de lesa-Constituição: prohibir-lhes o seu gozo é uma injustiça atroz, que só poderia nascer dos cerebros dos pautistas, que nos arrojarão n'um espantoso chaos; que abortarão monstruosas producções para completa ruina da Madeira, expondo a mendigarem no destêrro o pão eivado de lagrimas, aquelles, a quem é tão doce alongar a vista pelos patrios montes! - É esta a expressão mais distincta do voto Madeirense, que não sabe queimar o podre incesso da lisonja aos mandões! De todas as disposições legislativas, que conduzem á prosperidade da Madeira, é a base indispensavel - a liberdade de Commercio - e com summa justiça pretenderá o tributo do patriotismo aquelle, que se esforçar por consolidar esta grande columna de felicidade Madeirense, este apoio mais firme de todos os seus habitantes, no manejo efficaz de seus interesses communs. Isto não obstante, surgem na Capital fanaticos defensores da Pauta, que roendo com dente canino nas reformas propostas a esta funesta medida, pela Commissão Especial da Ilha da Madeira, concorrerão para que ellas ficassem entregues a um escandaloso desprezo, que assas nos ha irritado! Em seguida aquelles sahirão do pó da nulidade politica enfatuados charlatães a apregoar á porfia, a preconizar em venaes escritos, a protecção exclusiva ás Fabricas e Manufacturas que ainda estão nas massas dos futuros contingentes, querendo desta arte sacrificar a felicidade das Provincias - a visões, a cousas sonhadas, e inexistentes - so para preencher as vistas interesseiras de esfaimados artistas! - n'um mundo venal nada deve maravilhar. Debalde representâmos, que destes caprichos, e manobras politicas, se deiravão a perder às vantagens do nosso solo, tão favoravel ao commercio, e se extinguia o germen da nossa nascente industria. Nada sortio efeito, porque é ley do Fado inexoravel, porque parece vem por ordem do destino, que a Madeira se sacrifique á impostura mordaz, que para os fins ambiciosos da Pauta, convertida em idolo dourado, sodine caidear mentiras e fabulas com factos verdadeiros. E quem, profundamente penetrado destas ideas, sendo um sincero amigo da Madeira, e presago dos infortunios, que a aguardão, poderá olhar com indifferença para os attentados, que abalão os fundamentos da sua felicidade progressivamente enfraquecida? Nestas cousas, com varia fortuna, se vai consumindo a Madeira, e o terror da fome anticipa uma medonha emigração de nossos cultivadores, que se amiuda de dia para dia,

e se torna mais frequente para a insalubre Demerara, para esse clima de fogo, onde os aguarda uma morte desabrida, e prematura. Nada consola, nem distrahe aos Madeirenses quebrantados da fortuna, as fadigas os aggravão; e um egoismo cego, e surdo, diffundindo o desalento, faz que a consternação murmure pelas ruas, e pelas casas; e a desesperação se transforma em tristeza! Quem o imaginará sob os aupicios da liberdade?!!

P. Ora, attentas, e consideradas de per si todas as razões expendidas, que devem os Madeirenses fazer para pôr termo á sua crescente desgraça, constante assumpto dos seus clamores?

R. Promover a prompta revogação de todas as mais leys que affligem a Ilha da Madeira, e que tornão impossivel a sua existencia politica: - empenhando-se em destruir tudo o que possa suscitar até a suspeita de se poder vir a abandonar o commercio de vinho, e olhar com indignação para toda, e qualquer tentativa, que possa alienar os nosso freguezes. Devemo-nos costumar a fallar do nosso vinho, e a consideral-o como a salvaguarda da nossa prosperidade, velando sobre a sua conservação; - pois o vinho é o ponto da nossa fortaleza commercial, contra a qual se dirigem constante e activamente as baterias dos nossos inimigos de dentro e fora da Ilha!... Nossos votos são tão ardentes a este respeito, quanto é puro o amor, que consagramos á nossa patria. Com tudo, a estulticia não entende, que nenhuma agricultura na Madeira póde substituir-se á do vinho, com bom exito; e essa substituição deveria inevitavelmente estar sujeita a interrupções, que outras terras experimentarão em outros tempos. O povo não quer sermões sobre a felicidade, quer um remedio prompto e efficaz para extinguir as infindas pragas, cõm que os legisladores a tem minoseado pela adopção de principios contrarios á conveniencia publica.

Estamos desgraçados; porque não temos dinheiro: - não temos dinheiro; porque o nosso vinho nem vale, nem se eousome: - o nosso vinho não vale não se consome; porque as más leys obstão a uma e outra cousa: - logo, opposição decidida, com prudencia, e animo valente, a essas leys, como causa primaria que nos fulmina todas as desgraças, que nos disturbão, e despede golpes tão temidos, que ameação aniquillar-nos. Se isto não mostrarmos vil descuido, não poderá ficar duvidoso o vencimento. O nosso bom procedimento devia ser uma reprehensão muda aos vicios dos nossos inimigos, a quem parece, não ha força humana que obrigue a retractarem-se dos erros, que defendem.

P. Se o fito das instituições liberaes, se o imperioso dever de quem legisla, e governa, e não retardar a cura, e apllicar remedio efficaz aos males do povo, e com providencia, e desvelo acautelar-lhe os damnos; - como é possivel, que tendo a Ilha da Madeira em seu seio sufficientes recursos intrinsecos, se veja hoje reduzida á decadencia, arruinada a sua fortuna, curtindo amargos desgostos, e sobre tudo, receando duros golpes, por se vêr exposta ao formidavel risco d'uma legislação feita a esmo?

R. Diremos sem mêdo de encarecimento, que isto é; porque não poucas vezes se despreza a Regra pela excepção; o Certo pelo errado; o Uso pelo abuso; e a tudo isto chamão com solução sophistica, e em menos cabo de intensos clamores, Razão de Estado! Nomes com quem se o povo nescio engana. Tal é o resultado da prolongação das mas leys, que como as más sementes pegão, e produzem com facilidade fructos de erva, e abortivos. O mallogro de tantas fadigas pela liberdade desespera aos Madeirenses, perturba-lhes o gozo da felicidade, já posta em risco ás inconstancias da fortuna; - porque a sua produção territorial é sujeita a mil accidentes pelo effeito das estações. Como é condição da nossa natureza nada obter sem custo, não devemos, em nossa conjunctura, oppôr á oppressão um soffrimento mudo: lembrados de que nos crescem as despezas á medida da escassez do dinheiro - que é a base das operações da agricultura, e commercio - e que quem despende além do redito, corre a ruina, que certa será, e total, se o fito da nossa legislação não fôr promover a melhor extracção ao nosso producto. -

A Providencia, que do tempo sonda os giros, nos resgate do rancor da fome, das injurias malvingadas, e dos excessos e abusos de homens esquecidos até das cousas principalissimas para a Ilha da Madeira, que oscilla entre a vida e a morte! - Um leve toque romperá o equilibrio da sua existencia; e os ecos ouvirão o seu gemido de sepulcro!

P. Quaes são as leys directamente perniciosas á prosperidade da Madeira, que nos tolhem toda a esperança de socorro, que podem consummar nossa derrota, e que, por isso, a razão da conveniencia publica aconselha que se revoguem?

R. Oução todos o mal que toca a todos.

São, em substancia, as seguintes: porque contrarião a experiencia e a natureza do nosso solo, que ha demonstrado com clara prova que a nobre, e formosa Ilha da Madeira só poderá ser com vantagem um paiz commercial e vinhateiro por possuir um terreno mui grato á cultura das vinhas - que é a base da nossa riqueza, a moda real da nossa industria, e o fecundissimo recurso para fazer face a infinitas e innumeras necessidades, sem o que a Ilha da Madeira seria uma terra de muito menos importancia.

1º A cathegoria de Provincia: maravilnoso pretexto, presente de alta estima e decantada dignidade, com que eternamente nos argumentão como se houveramos quebrado lanças para a obter! Mas como se revogará um titulo de abonar projectos de hostilidades, que sacrificão os interesses do nosso paiz; que, livre de tal pêa, veria preparados os meios para a sua redempção? Esta só razão fica sendo de sobra para recommendar o interesse desta politica; porém a experiencia, que é a mostra mais excellente da vida, nos mostra - que as leys em favor da patria só perecem!

2º A Pauta, cuja extinção abriria mil portas ao commercio, a que a nossa situação, separada do Continente, nos convida, e habilita a seguir com interesses do mais subido preço. No exterminio desta medida fundada sobre bases criminosas, dictada pela ambição oppressora que só no tumulo descança; - que em figura de paz nos trouxe a guerra mascarada com a apparencia dos interesses da alfandega; e que, em fim, nos protege devorando... veria a Ilha da Madeira vingados os seus direitos; e na restituição de leys beneficas veria tambem diffundidos por meios suaves os mananciaes do commercio: - antevendo em tudo isto um porvir de descanso, como feliz recompensa de seus cuidados, trabalhos, e perigos pela liberdade.

3º A Ley novissima dos Cereaes; contribuição demasiadamente onerosa sobre um genero da 1ª necessidade; e que só promette largos despojos aos monopolistas desta terra malquista da fortuna.

4º A Ley sobre as aguas-ardentes de Portugal e Açores só com o direito de importação de 60$000 reis em pipa, sem haver na terra - um preço regulador - que só faculte a entrada da agua-ardente nacional quando a agua-ardente nova da terra exceder a 1500 reis o galão, marcando-se previamente a quantidade, que se houver de importar, para conter os esforços, e a desmedida cobiça de manhosos, e desalmados especuladores, que possuidos da sede ardente do ouro, almejão por empolgar a restante moeda dos lavradores da Ilha! Devemos estar sempre álérta contra as artes insidiosas destes traficantes destes vampiros cuja grande regra jesuica é - mirar aos fins sem attender á natureza dos meios! e daqui vem os frequentes abalos no nosso commercio de vinho. Sabido é de muita gente, que em Portugal ha um preço regulador nos cereaes para inibir a entrada dos de fóra, em quanto os da terra não excederem o preço de 800 reis o alqueire. Ora, se isto se pratica no Reino para beneficio dos lavradores de lá também os de cá, que lhes são iguaes perante a ley tem um indubitavel direito a uma protecção analoga na sua agua-ardente. Se a observancia da igualdade legal, que impoem as maximas fundamentaes da liberdade, não agrada; e nos havemos comprometter em frequentes disputas pelo zelo do bem commum - deixem-se de Constituição, que não é para egoistas, e melhor será então, que despoticamente disponhão de nossos bens,

pessoas, e fortuna, como de uma horda de vís escravos! - e a Madeira seguirá, a carreira, que lhe tem assignado o destino, e bem cedo estará na morada do descanso.

5° Os inadmissiveis direitos de entrada sobre aduelos, arcos de ferro, &c. e todos os aprestos de tanôa; como materias primas para o nosso vasilhame; - visto que se exige grande despeza immediata para exportar o vinho da Ilha da Madeira.

6° O nocivo direito sobre o carvão de pedra combustivel indispensavel para os alambiques, estufas &c. attenta a grandissima escassez de lenha que ha nas esmoutadas serras da Ilha da Madeira, onde nas idades extinctas, com delicias douradas, quiz a natureza toda suave toda engraçada, ostentar-se magestosa, e sublime pelas maravilhas da vegetação, e affamar-se pelo esmalte do arvoredo gentil em montes deleitosos de frescor ameno, de cuja belleza só a vista poderia dar cabal idéa.

7° O oneroso prejudicial, e impolitico direito de 5$000 reis em cada pipa de vinho da Madeira que se exporta: - especie de direito, de que já ha muito tempo se conhece o absurdo entre as nações illustradas; e que é uma perfeita illusão entre nós contra os melhores calculos de politica, que a experiencia deve curar, desenganando-nos dos fingidos e suppostos interesses da Alfandega a este respeito. Como a Madeira sympathiza com os interesses predilectos do seu vinho, por isso ganha no commercio estrangeiro, que lhe dá sahida ao seu genero primario, e o thesouro nacional lucra o decimo do augmento, que occorrer no valor de todo o vinho da Ilha, que encarecer em virtude do seu maior embarque, o que aproveita ao paiz, que do vinho tira a moeda precisa para pagar a importação annual e estrangeira. Além dos motivos de interesse, que acabâmos de expôr, ha a ponderar, que os cereaes do Reino, e Açores são francos de direitos de entrada em nossa alfandega com o intuito de favorecer o seu consumo como um genero nacional; e se isto assim é, que razão haverá que embaraço intrinseco para que o vinho da Ilha da Madeira seu unico producto comerciavel não seja tambem franco de direitos á sahida, participando da benigna influencia das leys de um governo livre! É porque quer a nossa ventura que os nosso em nada sejão consequentes; - ou então a Madeira por uma triste fatalidade corre para um predestinado fim, que valentemente contraria seus interesses. Isto não obstante, continuaremos a bradar até que forte legislador levante o braço para salvar a Madeira, que, nos esforços da vida contra a morte, cahe em ruinas! - Madeirenses, a communidade dos perigos, e dos interesses deve unir-vos; - de forças e união se carece para resistir á tyrannia commercial que conspira para esmagar-vos, e proscrever-vos da vida. Urge portanto, que invoquemos a misericordia de Deos, orando pela boa sorte de nossa patria.

Somos de parecer que o imposto nas estufas deve assistir, e para prova sufficiente da nossa opinião enumerâmos os motivos, que nos confirmão neste nosso arbitrio: - 1° affugentar das estufas a jeropíga, e a zurrapa dos cabos de certas freguezias, que deve ir directamente para os alambiques; porque a embarcar-se, depois de estufada, irá desacreditar, com gravissimo detrimento desta Ilha, o alto renome, que o seu vinho ha cobrado nos mercados estrangeiros; - e isto brada mais alto que todas as considerações. Com effeito, é um desafforo intoleravel de insensata cegueira, e desfaçado egoismo, o querer á força estufar o vinho, cuja essencia avinagrada repelle um tal processo. O sordido interesse, o concorto vil, em que conspirão odiosos egoistas, os impelle a sacrificarem tudo á insaciavel paixão de crescer e medrar de repente em bens, e fortuna. 2° Porque o produto do imposto das Estufas é para um fim de reconhecida utilidade, como é reformar, e abrir estradas no interior da Ilha em ordem a facilitar o transporte dos generos do uso geral, e a estabelecer expeditas communicações entre o povo, objectos de grande importancia, e motivos de primario interesse para nós. 3° Finalmente, porque innovações em materia de tributos são, por via de regra um expediente de funestos resultados como a experiencia nol-o ha feito em Portugal na abolição dos Dizimos substituidos pela decima de propriedade, e de maneio; cuja cobrança se tem tornado quasi inexiquivel apesar dos meios violentos, que para esse fim se tem empregado. A nosso vêr era muito melhor ter secularisado os dizimos em Portugal, reduzindo-os ao estado, em que se achão na Ilha da Madeira. Diremos mais, que o producto do imposto das Estufas é para ficar na terra; ao passo que o direito de exportação de 5$000 reis em pipa na alfandega, além de obstruir a sahida ao nosso

vinho, tem um destino, que não é util por não se empregar no paiz. Ora, se o imposto das Estufas tende a sustentar o credito do nosso celebrado, e conhecido vinho, pouco nos importa que elle seja authorisado, ou não, por ley nova, na certeza de que, se os Padres Conscriptos, nos mandão alguma ley boa é porque julgão que é má, e não interessa á Ilha da Madeira.

Em summa, todas as leys de definhar a agricultura, empecer o commercio, paralysar a industria agricola, commercial, e fabril, destruir as vantagens da posição da Ilha da Madeira no oceano, e pôr o paiz em risco permanente da sua felicidade, devem ser substituidas por medidas, que importem ao bem geral da terra, que resgatem a Madeira da tyrannia commercial que sobre ella impende, e dem remedio aos males, que soffre o povo; - porque é obrigação do legislador prover á segurança, e conservação da vida, e propriedade de cada um. É necessario, que digamos com voz bem clara, e desassombrada que a nosso vêr, e da gente versada na materia, quasi todas as medidas indicadas se resumem ha grande radical, vigorosa, e regeneradora medida de - porto franco - com a severissima restricção de vinhos, aguas-ardentes, e bebidas espirituosas, capaz de resuscitar a Madeira apparelhada pela fortuna para o commercio; e favorecida por esta legislação excepcional elevai-a ao grão de prosperidade que logrou nos bellos dias, em que lhe chovião mil vantagens. Esta asserção racional que depara altas esperanças, repetida de boca em boca vôa aos confins do solo, que pisamos. Mas o auspicio é mentiroso; porque em Portugal é crime de lesa-Politica fallar em porto franco - apesar da liberdade progressiva, que se tem alardeado desde 1836 para cá, subtilisando mil cousas extravagantes, de que a Madeira ha sido testemunha, e no que tem sido inevitavel o esquecimento dos seus interesses! daremos de mão áquella respeitável, áquella panacea politica, propondo em seu logar um remedio virtual, que vem a ser uma menos ampla liberdade de commercio fundada em direitos modicos de importação, que nunca devem exceder a 15 por cento, e franquia de exportação em todos os generos do paiz: - pois que nada ha de mais certo interesse em materia de commercio do que a suppressão de todos os impostos onerosos. Portanto, deve-se emancipar o nosso commercio não só do jugo da Pauta, cuja idéa infernal de terror, que inspira, affugema do nosso porto aos estrangeiros; mas tambem de todas as leys, que como cousa contra a natureza, e de idéa intoleravel, devem a sua existencia á tyrannia, ou mostrão uma inteira ignorancia do nosso solo, clima, posição geográphica, costumes, producções &c. - aliás o Funchal sem sahida ao seu genero, no plano da Pauta vêr-se-ha com o tempo reduzido a uma pobre aldéa. A prodigiosa emigração para Demerara, este facto de grande estrondo, esta medonha occorrencia, vem dar uma lição ao governo, e á politica de portugal, para quem este exemplo não deve ser perdido; - se os homens se governão pelas realidades, e se os factos podem ser argumentos para os que se occupão dos interesses da nação inteira! Se Catão concluia sempre os seus discursos no Senado com estas palavras: - destrua-se Carthago! nós todos, bradando com voz de ferro, concluiremos sempre os nossos com est'outras palavras: - destruão-se as más Leys! e o ecco de trovão, que daqui resultar, rasgará os ouvidos a esses oppressores sempre surdos aos nosso queixumes! Verdade, e só verdade; eis a unica estrada, que se deve seguir, e disto dependerá a sorte futura da Madeira, o seu estado prospero, e o progresso da fortuna publica. As más leys são um meio poderosissimo de despovoar uma terra; porque affugentão ao pobre, e ao rico: Affugentão ao primeiro; porque o impossibilitão de ganhar dinheiro: e ao segundo; porque prefere ir gastar suas rendas em paizes estrangeiros, na fruição de todos os seus bens, n'uma vida de gozo ataviada; - longe da infecção do despotismo nacional, e da patria convertida em terreno de faltas sementes; - n'um labyrinthd de pensamentos molestos, onde o homem medroso do presente, e do futuro, vive martyr de cuidados acerbos! A boa razão ensina a qualquer pessoa inexperiente na arte de governar, que a uniformidade da legislação é uma perfeita quimera de vãos legisladores, que desconhecendo as desigualdades da natureza a não se querem submetter áquillo, que se não póde evitar: - isto toca as raias da desesperação! Não passaremos adiante sem observar, que Portugal por um lado nos empobrece, e por outro nos fórça a consumir os seus generos máos, e caros; dando-lhe nós objectos reaes por valores nominaes. Se as possessões de um Reino são fontes de receita para a Metropole, que rendas poderá o governo Portuguez sacear da Ilha da Madeira depois de lhe haver estancado todos os canaes de prosperidade publica; está a Ilha coberta de

descontentes, e sua numerosa população vegetando na miseria, e pavorosas calamidades! Misera sorte! estranha condição!

P. Mas se alguem de Portugal, para salvar a politica de lá, e abonar o governo, nos objectar com o argumento de que nós como portugueses devemos consumir mesmo a despeito da calamidade publica e desgraça da Madeira, mesmo a despeito do 1° dever do cidadão que lhe prescreve a conservação da sua patria, os generos, e manufacturas nacionaes" dando nisto um exemplo d'alta gralidão?

R. Reduzindo ao seu justo valor o argumento proposto, que nada colhe, e chamando toda a attenção para o essencial delle, não o deixaremos sem resposta, dizendo: - que a base de todo o commercio é a troca, a qual suppõe diversidade de generos; e que como Portugal e a Madeira ahundão no mesmo genero, se segue que entre esta e aquelle não póde haver commercio. Embora a Madeira seja portugueza; que isso não faz que ella produza vêas de ouro: - embora seja provincia de Portugal; fallaz artificio de alto lustre, que nos fez pobres de ricos, e escravos de livres, sujeitando-nos a feios resultados; por ser um laço para mais seguramente nos dominarem: - embora não diste do Reyno mais que 160 legoas; o que não obsta; porque Jersey, e Guernsey, para assim dizer, estão á vista da Metropole, e tem uma legislação excepcional; e esta razão da curta distancia só serviria para nos enviar de prompto o auxilio, e contribuirem para a nossa defesa, e não para a politica ter em vista acabar connosco: - pois ha uma Ley superior, e mais respeitavel que todas estas considerações em contrario, que é a ley da natureza das cousas, que importa ao bem universal da Madeira, que representa os interesses de todos nós, que salva a nossa patria, e com ella a custoza liberdade. Em seguida a estas reflexões perguntaremos que principio de direito social ordena o grande acto de justiça - preferir ao interesse de nossos compatriotas o interesse dos estranhos? Que interesses mutuos nos proporciona Portugal! que porção extrahe do nosso genero? que nos consome, além de paciencia, e dinheiro para vergonha, e ruina nossa? - será isto doutrina da Constituição?... Repete-se que somos provincia; que somos portuguezes! mas se este nome offerece a ingrata hypothese de qualquer sêr perseguido, e despojado, deixa pensar que ninguem o quererá possuir; pois que todo o homem aspira instinctivamente ao seu bem-estar. Nem os melhores talentos poderão entender, e explicar o raro phenomeno da maternidade da nossa May-patria para comnosco. Um negocio desta monta devia ser discutido em Côrtes; pois só somos filhos para as perdas, e não para os lucros, quando a razão pede, que estes sejão repartidos proporcionalmente pelos socios! Só somos filhos para consumir por alto preço os generos da Metropole; e não seremos para que ella consuma os nossos? Quem não invectivará este famoso paradoxo, que solta o espirito de partido; este acto de iniquidade, esta enorme injustiça á infeliz sorte dos Madeirenses? que já calculão as horas de agonia, escancarado o sepulcro!...

Se Portugal por incognitas idéas, por uma enorme fialdade politica de monstruosas variedades pretende a despeito de mil riscos imminentes e de todas as difficuldades, e vicissitudes, ser riscado do catalogo das potencias da Europa, a fim de sustentar a religiosa observancia da sua odiosa Pauta, promulgada como o Alcorão - crê, ou morre - e gloriar-se de seus terriveis effeitos, por se julgar independente do resto do mundo, e muito confiar nas áreas de ouro, que volve o seu Tejo, de que tanto fabulão(...) - nós Madeirenses, que não temos infundados brios, e só vivemos attidos á venda precaria do nosso produto; a nada mais aspirâmos do que a livremente commerciar com os estrangeiros, nossos melhores freguezes , que nos proporcionão tudo o que nos falfece, por preço de commodo, e de optima qualidade, e que se prestão a consumir vantajosamente o genero do paiz, que a nossa Metropole nem quer nem póde levar: - nem quer; porque abunda em vinho: - nem póde; porque está pobre. No entanto, nossos oppressores, quaes régulos dos serroes d'Africa, querem que nós humildes, e a seus pés deprecantes lhes offereçamos o collo ao jugo mais tyrannico, e odioso, que ha pesado sobre homens livres! O ceo nos defenda de tão funesto agouro, e preserve a Madeira de tão atroz castigo! A politica de D. Miguel fazia emigrar pela violencia; a politica do progresso rapido faz emigrar pelos horrores da fome! vergonhoso e lamentavel parallelo! Estas nossas reflexões serão huma reprehensão activa para esses homens

ineptos em politica, e, faltos de prudencia legislativa; porque as leys são um attestado de capacidade, e desleizo desattendem aos nossos males, e só aubelão por enredar-se em mesquinhas disputas; que a má fé, e as récriminacões tomão interminaveis; - ao passo que deixão correr á revelia a causa da Nação, que lhes paga para a attenderem... e que nestes resvaladouros certo tem o seu despenho! e nossa patria cedo transformada num deserto, se converterá depois n'um confuso montão de miserrimas minas; - e quando de futuro o peregrino abicar ás ermas praias do Funchal, não verá, de longe em longe, mais que solitarias choças, cujo saudoso aspecto testemunhará os terriveis signaes da iniquidade feroz de nossos inimigos; ferindo com mór sensibilidade o espectador, que souber o que fomos em quanto podemos escapar ao empestado habito do despotismo!

P. Quando Portugal se promptifica a fornecer-nos um genero, ou a monopolizal-o, impedindo o ingresso do estrangeiro; - com quantos inconvenientes podemos desde logo contar?

R. Pelo menos com tres - ruindade, carestia, e falta do genero; e uma dolorosa experiencia o ha comprovado no tabaco, sabão, rapé, charuto, &c. por isso quem invectivar este abuso fará sempre um serviço á justiça, e á Madeira. Bem sabemos que é um crime inexpiavel dizer a verdade a estes Snrs; mas já que por altos juisos de Deos somos provincia de Portugal, vemo-nos forçados a impugnar com animo inflexivel seus abusos, e vexames, qne tomão penosa nossa existencia, e trazem nosso espirito sempre agitado de cuidados, e luctuosas suspeitas. Tão affeitos vivemos a estas irregularidades, que as reputamos mal sem cura, e é triste a necessidade de asseverar que diariamente se fortificão os motivos desta nossa opinião. Sabe-se cabalmente que assim como ha nações com negação para a musica, por exemplo, para a guerra, para a nautica, &c. outras ha que tem uma decidida incapacidade para a politica, ou arte de governar os povos; e duas destas nações quiz a naturesa collocar na ponta de terra mais occidental da Europa; - queremos fallar de Portugal, e Hespanha, onde tudo são extremos, e onde por isso se guerréa - a justa medianía - incompativel com o genio destas nações, cujas más leys lhes tem acarretado tanto infortunio, tantos trabalhos, tantos contrastes de honra, e fazenda, que o seu aspecto de miseria geral é capaz de abater o coração do homem mais bravo. Um notavel exemplo desta verdade na 1ª das duas nações indicadas, é o seguinte: - até o anno de 1806 a despeza annual da Ucharía da Casa Real era de 322:700$ reis; porém no anno de 1836 o Ministro Campos, por um erro de economia, quiz reduzil-a a feijões! - esquecido da maxima do antigo filosofo - Nada com excesso. - Esta só razão fica sendo de sobra para documento, e penhor da nossa verdade, que se podia abonar com muitos outros exemplos judiciosos.

P. Se qualquer das duas cidades Porto e Xerez, exporta annualmente mais vinho do que produz toda a Ilha da Madeira, sendo o vinho embarcado em ambas estas cidades, geralmente fallando, inferior ao nosso; - não será entre nós o mais para lastimar-se que dando a Madeira um producto acreditado por sua optima qualidade que muito saboréa o paladar, e em diminuta porção comparativamente ao que produz qualquer dos territorios das cidades referidas, ella o não possa consumir, e o veja estagnado em seus armazens, e adegas?

R. Sim, por certo, e isto faz crer que é um mysterio o modo, por que Portugal quer governar a Ilha da Madeira embaraçando a sahida, e o consumo do seu unico producto quando este devia ser o seu maior empenho, e deixando o paiz, que não produz o comer do consumo, sem renda certa, e segura; e daqui deve concluir-se que os interesses diminuão ao ponto de fallecerem os recursos publicos, e a Madeira posta em risco permanente de acabar: - e a prova deste desengano é que não ha ensaios que escarmentem aos nossos legisladores no modo de tratar esta questão vital, a que não cuidão dar remedio com uma legislação excepcional, cóm tanta razão bem acceita entre todos os Madeirenses, que palpitão de zelo por dilatar o progresso da ventura de sua patria(...)

P. Poder-se-ha sustentar plausivel e satisfactoriamente que a Ilha da Madeira, attenta a preciosidade, o credito, e a limitação do seu producto, favorecida de uma sabia legislação e das circumstancias felizes do seu local poderá ter sempre consumo certo ao seu vinho, e consequentemente uma luzida existencia, e quanto póde desejar para a sua prosperidade?

R. Sim, mas no entanto que isto é indubitavel, ninguem póde hoje meditar sem estranheza contemplar sem amargura, que nos vejamos a todos no cimo do despenhadeiro, arrastando para o occazo os ultimos vislumbres d'uma vida que, em não remotas epocas, nos acordava um esplendido futuro! Se factos desmentem opiniões, se factos depõem muito a favor da nossa convicção, se o que é estribado na esperiencia não é vago; suas lições nos devem aproveitar; - assentando por uma vez, que a igmorancia de nossos interesses nos legisladores tem sido o nosso algoz e a origem dos males, cuja manifestação por toda a parte se presenta á nossa vida. Ora, se a causa primaria e intrinseca, a maligna legislação, tudo explica; porque della procedem todos os funestos resultados, que nos vexão; - para que é dizer: - que o nosso vinho é um artigo de luxo; que a moda abateo a sua extracção? - para que é fallar, com grande emphase, na paz geral; (como se só em tempo de guerra se bebesse vinho) no augmento da cultura das vinhas n'outros paizes, na concorrencia de outros vinhos nos mercados estrangeiros, onde o nosso apparece; - quando era muito mais caro, e decisivo dizer: - com a legislação actual nada ha mais precario do que o nosso vinho? Mas só assim falla, quem não tem talento e arte de seguir os negocios,(...) e como profano viola com mão sacrilega o sanctuario das nossas leys commerciaes por não estar no segredo de attenuar os pessimos effeitos de uma errada e impolitica legislação(...) nem comprazer aos mandões para que delles continue a receber o pão esmolado! O querer explanar por cauzas extrinsecas, impertinentes, e ridiculas a calamidade da Madeira, é zombar da miseria publica, ou é querer assemelhar-se aos que, entre os rusticos, explicão as enfermidades pelo olhado, eplo quebranto, pela bruxaria, e feitiços, quando as verdadeiras causas de taes enfermidades, tão extravagantemente explicadas, são intrinsecas, e inherentes ao organismo, e compleição do individuo. Se para illudir difficuldades n'um perigo extremo se faz mysterio do destino do povo, se em vez de elucidarem o objecto dos seus mais caros interesses, o cobrem das mais escuras trevas, claro é que o instigão n'uma direcção contraria aos seus commodos, e que mesmo com toda a philantropia o impellem á sua desgraça, na qual morrerá por não ter forças de vencer o obstaculo, contra o qual lucta. Admira que homens tão versados na materia hajão desconhecido os interesses do paiz inteiro; o que se deve considerar como cousa de muito máo agouro, e chamará temerosa responsabilidade sobre os culpados de taes abusos, a que a Madeira nunca chegou nas epocas da sua maior desgraça. Se o Conde da Ericeira D. Luiz de Menezes relatando os males, que os invasores hespanhoes fulminarão sobre o infeliz Portugal diz: -que aos Portuguezes só restavão olhos para vêr os males, que soffrião, e chorar o que perderão! tu, desditosa Madeira, que mais te resta nestes dias de eivadas prosperidades, e crescidas desditas?.. Se a Metropole açoutada pelo mar tempestuoso da politica, arrancando-nos todas as esperanças de ventura, menospresa a facilidade, e a excellencia dos remedios por nós indicados para o nosso longo drama de agonia, é por que ella se compraz da nossa desgraça, é porque ella quer a nossa infelicidade: - e nisto nada menos se revela do que uma especie de Fado Social, a que estão presas todas as possessões de Portugal, que cada vez mais nos assombra com suas leys geraes, cujo terror ha inspirado uma súbita emigração de milhares e milhares de nossos cultivadores expulsos do seu paiz natal pelo ardor da fome, que rebrame, e os obriga a renegar do nome portuguez, confiando ao acaso e ao destino o melhoramento de sua futura condição na mortifera Demerara: - no entanto que a voz da Madeira brada por socorro, a confusão é geral e em todos os semblantes se vê pintado o espanto, e um presentimento, e anciedade pelo futuro da Madeira parece agitar todos os animos.

Até os habitantes mais humildes deste escalvado penedo, que repousa no grandioso Oceano, e que já parece imitar da sepultura o triste aspecto, conhecem quanto a politica de Portugal nos devasta, e quanto a sua improvidencia financeira derrama com mão profusa no regaço desta Ilha o veneno da prosperidade publica! ah! quão pouco importa aos legisladores a ventura dos homens!

A vida corre veloz; o tempo urge, e o que hoje vemos deve apressar nossos trabalhos a fazer desaparecer - a maligna legislação - antes que soem os ultimos gemidos da patria moribunda!

(Funchal - 1841)

Nº. 6

1842/Abril/6. A defesa da cultura da vinha

O Imparcial, nº. 86

ARTIGO COMMUNICADO

Um Conselho

"Substitui a cultura da vinha por outra qualquer que vos seja mais proveitosa."

Custa a crêr que alguem proferisse esta barbaridade, mas nós já a ouvimos, e por isso em nosso nome, e no de todos os nossos patricios agradecemos o conselho, mas não o podemos acceitar.

Não o acceitamos; porque temos nome em todo o Mundo como agricultores de vinhas, e não o queremos perder. Porque nas melhores mezas se diz com prazer "vinho da Madeira", e não queremos que para o futuro os Madeirenses fiquem confundidos entre os obscuros productores de feijão e batatas.

Não o acceitamos; porque desde que nascemos, estamos habituados aos trafegos das vindimas, ao pisar dos lagares, aos alegres cantos dos borracheiros, ao tratamento de vinhos, ao passar bonitos dias no campo em acanhados alvergues no tempo da colheita das uvas; e porque esta epocha é sempre a mais bella, que volve na roda do anno para o filho da Madeira.

Zombem muito embora os que querem zombar; mas cousas são estas, que fazem uma parte essencial da vida do povo, que estão inoculadas nos nossos costumes, que constituem os nossos habitos; e o povo não póde facilmente perder aquillo a que está habituado, porque o homem alem das necessidades materiaes, tem tambem necessidades moraes, que são os seus habitos, costumes, e affeições; porque qualquer individuo soffre muitas vezes mais facilmente a privação d'um gozo material do que a d'um gozo moral, e o povo que è a reunião d'homens tem os sentimentos dos indivíduos que o compõem.

Não o acceitamos; porque è contra a natureza, que nos deu um solo, em que nenhuma cultura se dá melhor que a da vinha.

Não o acceitamos; porque temos immensos cabedaes empregados nos utensilios proprios para a cultura e commercio de vinhos, e esses cabedaes ficarião inutilisados, logo que se adoptasse outro ramo de cultura.

Não o acceitamos; porque os vinhos são o unico fundo, donde podiamos tirar os meios para estabelecer nova cultura, e os vinhos estão empatados nos armazens por causa das pautas, de modo que não temos dinheiro para couza alguma.

Não o acceitamos; porque primeiro que a nova cultura fosse proveitosa e se lhe desse extracção, os pobres colonos (e as terras na Madeira são todas cultivadas por colonos) morrerião de fome, por não terem donde tirar os meios de subsistência, durante esse longo intervallo.

Não o acceitamos: porque não somos doidos, que troquêmos o certo pelo duvidoso, uma cultura a que estamos habituados por outra, que ainda não sabemos qual será; um producto annual e certo pela demorada esperança d'uma couza incerta.

Primeiro que se diga a um povo: "arrancai as vinhas que vossos paes plantarão, e á custa de cujos fructos vos sustentárão e nutrírão; cortai pela raiz as plantas que vos derão sombra na vossa infancia, e cujas folhas servem d'alimento ao boi que vos ajuda na lavoura, á cabra que dá leite para vossos filhos, á ovelha que dá lã para vos vestirdes"; indica o bom senso, que se indague, se esse povo tem chegado a circunstancias taes, que seja esse conselho o unico remedio adoptavel, a unica taboa de salvação.

Ora, em boa fé, não se poderá applicar a esta enfermidade de paralisia d'industria, e commum miseria, outro remedio alem do indicado? pode-se não ha duvida alguma que se póde.

Perguntamos: Quem consomme os vinhos da Madeira? é o portuguez, ou o estrangeiro? o estrangeiro.

Desde quando se nota uma consideravel diminuição na exportação dos vinhos da Madeira? desde o estabelecimento das pautas.

Logo; acabe-se com essas pautas e deixem-nos livremente commerciar com o estrangeiro. Acabem-se todos os estorvos ponha-se termo a esse errado sistema de nos obrigar a negociar directamente com o Reino, e indirectamente com o estrangeiro, e assim se dará o verdadeiro remedio à ruina da Ilha.

Ainda não ha muito tempo, que um sujeito de Lisboa, que conhece perfeitamente o estado de commercio entre a Madeira e a Metropole, disse: "que váe da Madeira para Lisboa? alguma banana podre. E disse uma verdade, porque é inegavel que a Madeira não produz generos de que o Reino precise; - d'aqui só póde sahir vinho como principal produto da nossa lavoura; mas quem é que em Portugal compra vinho da Madeira, senão algum abastado que quer ter a sua garrafeira bem sortida? O nosso commercio com o Reino reduz-se a generos de lá importados, dinheiro de cá, exportado; mas se nos impedem o commercio com o estrangeiro por via do qual obtemos generos e numerario, como poderemos comprar os productos do Reino, que nos fizer conta preferir aos extranhos.

Se pois a substituição da cultura das vinhas por outra è inexequivel; se quem nos compra o vinho è o estrangeiro; claro está que a primeira medida, o mais salutar remedio è franquear os portos da Madeira aos negociantes estrangeiros.

Quereis agora que vos diga qual è a origem do conselho, que pelas razões expostas não quizemos acceitar? ahi váe.

É em resumo o espirito da legislação que Portugal nos tem para cá mandado nestes ultimos annos.

(Pompilio)

Nº. 7

1850/Junho/1. Representação sobre a crise do Comércio do vinho

Correio da Madeira, nº.70

REPRESENTAÇÃO SENHORES DEPUTADOS DA NAÇÃO PORTUGUEZA

Os abaixo assignados proprietarios, lavradores, negociantes e mais cidadãos da Provincia da Madeira, confiados no esclarecido patriotismo e sabedoria do Corpo Legislativo, veem implorar providencias de absoluta necessidade para esta Provincia: a extinção total de todos os direitos de exportação a que está sujeito o vinho deste Districto, e a forma da pauta da Alfandega.

No periodo que decorreu desde o anno de 1800 até o de 1814, os vinhos da Madeira tiverão um preço extraordinario, devido às circunstancias tambem extraordinarias daquella epocha, cuja historia é de todos conhecida. Os vinhos do Sul da Ilha chegaram a vender-se em mosto por duzentos a duzentos e quarenta mil reis cada pipa; e os vinhos do norte vendião-se de cem a cento e cincoenta mil reis cada pipa tambem em mosto. Nesse tempo a qualidade do vinho era indifferente: todo o que havia fosse ruim ou bom, fraco ou generoso, era avidamente procurado e comprado. Os commerciantes sollicitavão dos lavradores a preferencia na compra dos vinhos, muito tempo antes da colheita, e estes podião receber antecipadamente dos negociantes as quantias que quizessem. Na cultura da vinha augmentou-se e extendeu-se prodigiosamente: a producção do vinho nas Ilhas da Madeira e Porto Santo era de mais de trinta e tres mil pipas por anno; e a exportação era de desassete a vinte mil pipas.

Como os tempos mudaram! Hoje as duas Ilhas produzem de desasseis a vinte mil pipas annualmente, e o Districto sòmente exporta de cinco a seis mil pipas por anno: menos de dous terços da producção e menos d'um terço da exportação d'aquella epocha!

Se esta differença é muito notavel; se ella já por si é suficiente para mostrar a extraordinaria decadencia do principal ramo da producção agricola e commercio deste Districto; muito mais notavel e lastimosa é a diferença entre os preços antigos e os presentes. Hoje o preço ordinario d'uma pipa de vinho do Sul, em mosto, é de trinta a trinta e seis mil reis, e do vinho do norte de dez a doze mil reis. Trocaram-se as scenas. Já não é o negociante que pede a preferencia como comprador: é o lavrador quem a solicita para a venda do seu vinho. Acabou a abastança e a riqueza dos campos; acabou a immensa actividade e incansavel tráfego no arroteamento de terras, na plantação difficil e custosa das vinhas. Os proprietarios e lavradores, que fizerão de terras ladeiras e precipitadas; terras cultivaveis, levantando do fundo dos vales successivamente grossas muralhas e paredes, e convertendo assim esses precipicios em successivos planos horisontaes; que despenderam enormes sommas nestes trabalhos, e na bemfeitorização de suas terras; nas plantações nos muros, nas cazas, nos lagares, nas madeiras para espaldar as vinhas, hoje estão pobres: em muitas dessas fazendas creadas e bemfeitorisadas com muito custo, extinguio-se a vinha; plantações novas, rarissimas são as que se fazem.

Mudem de cultura, dizem alguns, mas dizem-no, porque ignorão as circunstancias especiaes desta ilha, ou não as sabem apreciar: Não se pode mudar de repente a industria d'um paiz, e os habitos, costumes, e interesses que ella tem creado: mas ainda quando esta mudança se podesse operar lentamente, qual é a cultura que se hade substituir à da vinha?

Sabido é que o terreno desta Ilha é vulcanico; que os terreoos desta especie são os mais aptos para a cultura da vinha; e que o vinho é tanto mais generoso, quanto menos a

vinha é regada: a producção é menor, mas é melhor a qualidade. É por isso que os vinhos do sul são de superior qualidade; pois além de não serem geralmente regadas as terras por falta d'agua, as chuvas no inverno regularmente não são abundantes. Nas terras que produzem bom vinho, nenhuma outra cultura se póde substituir-lhe com vantagem, não só porque não podem ser lavradas, como porque não podem ser regadas; e neste clima, toda a cultura excepto a da vinha, e cereaes, que for feita sem rega, morre imediatamente. De feito, em algumas terras outrora cultivadas de vinha, e que hoje são cultivadas de trigo, a producção é escassa, e muitas vezes não paga a despeza. Póde asseverar-se que no momento em que o vinho deixar de ser o principal producto e recurso desta Provincia, ella terá descido ao ultimo grão de abjecção.

Posto isto o que mais convêm é facilitar por todos os modos o commercio dos vinhos, e tornal-o o mais livre que possa ser, desonerando-o dos principaes e vexatorios encargos, que sobre elle pesão.

Na epocha já referida em que os vinhos tinhão alto preço, os direitos de exportação andavão por nove mil reis cada pipa, estes direitos com os demais encargos feitos pelo lavrador e negociante, não excedião a desasseis por cento do preço do vinho. Hoje o direito de exportação é da quantia de cinco mil quinhentos e quarenta e oito reis por pipa; mas juntando-se-lhe o dizimo, subsidio litterario, finto, sellos, imposto d'estufa, direitos sobre aduella e arcos de ferro, é o vinho do norte sobrecarregado com sessenta e cinco por cento do seu valor em mosto, o vinho do sul com trinta e em termo medio - quarenta e sete e meio por cento, como se vê do mappa junto. Sobrecarregados deste modo os vinhos, não podem competir em preço nos mercados estrangeiros com os vinhos de Xerez, Sicilia, Malaga, Canarias e França. Não obstante a sua incontestavel superioridade são preferidos pos aquelles vinhos extrangeiros, os quaes além de serem mais baratos péla facilidade de sua cultura, amanho, e manipulação, não são tão onerados como os deste Districto, e são exportados livres de direitos. Os encargos que pesão sobre o vinho, além dos direitos de sahida, tão já sobejos; e a extincção desses direitos é absolutamente necessaria.

Bem sabem os Supplicantes que contra esta medida se levantará a objecção vulgar da pobreza do Thesouro e da necessidade de não diminuir a receita publica. Mas é preciso notar-se, que continuando o commercio dos vinhos na decadencia em que vác, essa receita virá a diminuir muito mais, do que suprimidos os direitos, não só porque a exportação irá cada vez a menos, como porque diminuido o commercio principal desta Provincia, todas as outras industrias se resentirão, e a pobreza geral fará seccar todas as outras fontes de receita.

Parece aos Supplicantes que suprimidos os direitos de exportação do vinho, e reformando-se ao mesmo tempo a pauta, a lacuna que deixa a supressão será talvez preenchida.

Quando os direitos protectores degenerão pelo seu excesso em direitos prohibitivos, vexão inutilmente o consummo, sem conseguirem o seu fim. Nesta Ilha, em que a industria manufacturaria é quasi nulla, os direitos excessivos só servem para incentivo do contrabando: figurão na pauta; porem não na receita da Alfandega. A industria fabril que havia antes da pauta, é a que existe depois della. Nenhum bem se fez à industria; e fez-se mal ao Thezouro; porque muitos generos e mercadorias deixaram de passar pela Alfandega, e são introdusidos por contrabando, que é inevitavel todas as vezes que valle a pena affrontar os seus perigos e inconvenientes.

Dir-se-ha que sendo as pautas, como estão feitas, para promover a industria fabril do Reino, e sendo esta Ilha uma de suas Provincias, deve estar sujeita á mesma lei, porque deve contribuir tambem pela sua parte para o augmento e prosperidade dessa industria. Certamente deve; mas em tanto quanto esse augmento e prosperidade se conciliarem com os seus peculiares interesses, e sem que estes sejão sacrificados, porque essa contribuição durará pouco, e tendo feito um insignificante beneficio á industria fabril, arruinará a industria agricola. Na verdade, que póde esta Provincia dar a Portugal em troca das suas manufacturas? vinho. E precisará Portugal de vinhos, quando lucta com a difficuldade de dar sahida aos seus?

Se as pautas, como estão, são boas ou más, se tem ou não tem produsido os resultados que se esperavão; se devem ou não ser reformadas, é questão, em que os Supplicantes não entrão, quanto ao Continente do Reino. As leis para serem justas devem ser boas absoluta e relativamente. Se as pautas são boas para o Reino são ruinosas para

esta Provincia, cujas circunstancias especialissimas reclamão providencias tambem especiaes e privativas.

Estas considerações já forão attendidas pelo Corpo Legislativa na Lei de 27 de Maio de 1843, porém a redução que no artigo primeiro da mesma Lei se fez indistinctamente de todos os direitos de importação a metade dos estabelecidos na pauta geral das Alfandegas, carece de ser reformada. Ha generos e mercadorias que devem pagar mais de metade, ha outros que devem pagar menos, e outros que devem ser inteiramente livres.

Depois da publicação da Lei a receita da Alfandega do Funchal cresceu em logar de diminuir. Este facto é extremamente significativo, e vem em apoio do que se deixa dito. Á vista delle é licito suppôr que se os direitos forem regulados prudentemente em uma pauta privativa, em harmonia com o que a experiencia de muitos annos tam ensinado que se deve fazer, a receita será maior do que é hoje.

Antes do estabelecimento da pauta os generos de primeira necessidade entravão livres de direitos; os outros generos e mercadorias pagavão de quinze a vinte e quatro por cento ad valorem. Então o commercio eventual com os navios que na sua passagem para as Indias Orientaes e Occidentaes e para a maior parte do Continente Americano vinhão refrescar e negociar a este porto, era frequente e lucrativo; porém a pauta matou-o.

Os Supplicantes lembrão a este respeito o luminoso preambulo do Decreto de 8 d'Abril de 1842, no qual se reconhece a necessidade de promover aquelle commercio eventual.

As providencias que no mesmo Decreto se derão, com quanto sejão boas, não são sufficientes; pois que em quanto subsistirem os direitos d'exportação do vinho, e em quanto a maior parte dos generos e mercadorias fôr sobrecarregada com os altos e excessivos direitos de importação marcados na pauta, esse commercio não torna.

Os Supplicantes concluem pedindo que os Senhores Deputados attendendo ao que fica dito, e ainda mais ao que a sua sabedoria lhes dictar; attendendo ao estado de decadencia e miseria em que se acha esta Provincia, e á necessidade de promover o commercio dos vinhos, e auxiliar a sua agricultura, legislem a completa supressão de todos os direitos de exportação dos vinhos, e a reforma da pauta da Alfandega sobre as bases indicadas.

(1850/Maio.)

Nº. 8

1851/Abril/5. A situação da vinha e do vinho na Madeira

Correio da Madeira, nº.113-114

CONHECIMENTOS UTEIS

Apontamentos estatisticos sobre a cultura do vinho na Ilha da Madeira

A Revista tem-se consagrado mui zelosamente, aos interesses economicos do nosso paiz, tractando com muito acerto e patriotismo todos os assumptos relativos aos mananciaes de riqueza publica, e dando cabimento em suas columnas a diversos escriptos sobre esta materia.

Permitir-me-ha pois o... Redactor de tão acreditado semanario, que eu traga tambem ás suas columnas o mesquinho contingente de noticias, que, durante a minha administração na Madeira, tenho podido colher ácerca do principal ramo da cultura d'esta formosa possessão, por informação de pessoas competentes.

Entendo que cada um dos portuguezes deve, quanto em suas forças e possibilidade couber, desvelar-se em augmentar o deposito dos conhecimentos estatisticos do nosso querido paiz; que d'esta sorte nemos colligindo elementos, ne que os Governos, os Legisladores, e a Administração Civil carecem indispensavelmente para, com affoiteza e efficacia, poderem desenvolver a prosperidade geral:

Sob a influencia d'esta convicção, animo-me a apresentar ao publico este artigo,, embora com elle nada mais possa eu conseguir do que despertar pessoas mais entendidas a tractar d'este importante assumpto.

E para que leve em boa ordem o que hei de dizer, começarei por apresentar a nomenclatura das diversas especies de uvas que se encontrão nas vinhas da Madeira; passarei depois à caracterisar a qualidade dos vinhos com relação às differentes povoações do sul e do norte da Ilha; em seguimento falarei do logaaes, fabrico, estufas, medidas, preços, direitos e exportação do vinho; reservando para outro artigo o exame das questões economicas que se enlação com este assumpto.

Nomenclatura das diversas especies de uvas da Madeira

Tinta, uva preta de bago redondo. Ha differentes qualidades; a de bago miudo é a melhor para vinho.

- Bual, uva de bago amarello, e um pouco ovado: dá optimo vinho. - Verdelno, uva de bago amarelo, mais ovado do que redondo. Ha differentes qualidades, porém aquella que vulgarmente se chama de carapuça é a que dá melhor vinho.
- Bastardo, uva de bago preto; ha pouca e dá bom vinho, côr de topasio.
- Tarrantés, uva de bago braneo redondo, da optimo vinho.
- Sercial,†uva de bago amarello um tanto ovado; tambem a ha de bago grosso, de bago roxo, e de bago miudo, a melhor para vinho.
- Malvazia, ha quatro qualidades; a moscatel ou candila; a roxa e de bago redondo; a babosa, que dá máo vinho; e a propriamente dita.
- Negrinho, ha pouca, e só dá bom vinho nas marinhas[2]; para que o vinho seja fino, é preciso que a uva ande ao sol oito ou dez dias depois de apanhada. Tambem ha negrinho bastardo.

[2] Todas as vezes que neste artigo se falar em marinhas, entende-se - sitio ou plantações á beira-mar.

- Baboso, uva do bago branco sobre o comprido.
- Muscatel, uva de bago branco, e de bago roxo ovado; ha pouca e dá vinho delicioso; o maior uso que d'ella se faz é para comer. - Alicante, uva de bago branco, só serve para comer.
- Ferral, uva de bago quasi preto, serve para comer.
- Listrão, uva de bago redondo e amarello, serve para comer; o vinho é ordinario.
- Corintho, ha muito pouco, e só em jardim.
- Branquinho, uva de bago ovado; dá vinho ordinario.
- Cara de Dama ou Bastardo Branco, uva de bago redondo, boa para vinho.
- Uva de Lisboa, boa para comer.
- Simão, uva branca de bago redondo.
- Peringó, uva de bago amarello e ovado; dá vinho ordinario.
- Cachudo, uva de bago amarello e redondo; dá vinho ordinario.
- Cara de Dama ou Bastardo Branco, uva de bago redondo, boa para vinho.
- Uva de Lisboa boa para comer.
- Simão, uva branca de bago redondo.
- Peringó, uva de bago amarello e ovado, dá vinho ordinário.
- Cachudo, uva de bago amarello e redondo; dá vinho ordinario.

Qualidade dos vinhos do sul da Ilha

O melhor vinho que a Madeira produz é a malvasia e sercial da Fajã dos Padres[3], na freguesia do Campanário, concelho de Camara de Lobos.
- A malvazia e sercial do Paul do Mar é tambem vinho muito fino; mas querem que seja egual ao da Fajãa dos Padres, outros pouco mais inferior.

Dizem que o bual e o verdelho do Campanario são os melhores vinhos da Madeira; ha porem quem dê preferencia ao de Camara de Lobos.

Camara de Lobos é a freguesia que produz o melhor vinho da Madeira, excepto malvazia e sercial. A freguezia do Estreito de Camara de Lobos, do sitio do Salão para baixo, dá vinho egual, ou quasi egual, ao de Camara de Lobos.
- depois desta freguesia seguem-se as de S. Martinho e Campanario, advertindo que S. Martinho, da levada dos Piornaes para baixo, não dá bom vinho, e apenas poderá pertencer á segunda sorte:
- Santo Antonio, S. Roque, S. Pedro, S. Gonçalo, Santa Maria Maior, Santa Luzia, Monte: o vinho d'estas duas ultimas freguesias é muito ordinario, assim como o é o dos quintaes da freguesia de S. Pedro e dos da Villa de Camara de Lobos.

Santa Cruz e Caniço - dão vinho soffrivel nas marinhas.

Gaula - que fica entre Santa Cruz e Caniço, dá vinho soffrivel.

Machico - a meia freguesia, tambem dá vinho soffrivel.

Ribeira Brava - o vinho que produz é inferior, excepto no sitio de S. João até à Pedra de Nossa Senhora; e Banda d'Além, que dá algumas pipas de vinho soffrivel, e no sitio do Logar dá alguma malvazia boa.

Atabúa - dá hoje pouco vinho e é inferior; o que produz o sitio chamado da Ribeira é talvez o mais inferior que dá a Madeira.

Ponta do Sol - no sítio do Logar de Baixo, dá alguma malvasia e vidonho soffrivel, o de mais é inferior.

Canhas - dá algum vinho inferior, excepto no sitio dos Anjos, que dá boa malvasia.

Magdalena - produz alguma malvasia e vinho soffriveis.

Arco da Calheta, no sitio da Fajãa do Mar - dá boa malvasia, e em alguns sitios dá tambem bom vinho; o restante é mau.

Calheta - produz pouco vinho que seja bom.

Estreito da Calheta - produz vinho inferior.

[3] Chama-se Fajãa a toda a porção de terreno que se destacou das montanhas á borda do mar, ou á borda das ribeiras, por effeito de alluviões, terremotos, etc., é que ordinariamente fica sendo muito fertil e productiva, pelo menos por longa serie de annos. Esta fajãa é denominada dos Padres, porque pertencia aos Padres da Companhia, e vê-se á borda do mar, entre o Funchal e Ponta do Sol.

Jardim do Mar - Dá malvazia que, comparada com a da Fajãa dos Padres, tem, talvez, o segundo logar.

Paul do Mar - além do bom sercial e malvazia, como já disse, dá tambem bual, verdelho, e vidonho bons.

Fajãa da Ovelha - dá mau vinho, excepto no sitio da Fajãa dos Pereiros, que é soffrivel.

Ponta do Pargo, no sitio da Fajãa - produz bual, sercial, e vidonho bom; o resto é mau. Esta freguesia dá pouco vinho.

Qualidades de vinho no norte da Ilha

Porto do Moniz - dá muito bom vinho e alguma tinta no sitio da Fajãa do Barros, Fajãa do Manuel, Fajãa e Terço. O resto é ordinario.

Ribeira da Janella - dá mau vinho.

Seixal - dá mau vinho, excepto alguma pipa que produz ao pé da marinha, e nas Contreiras, que é soffrivel.

S. Vicente - todo o vinho é inferior, e só dá poucas pipas no sitio da Fajãa e na Fajãa do Dente, que é um pouco melhor.

Ponta Delgada, no sitio conhecido pelo nome de Chão de Ponta Delgada - dá muito bom vinho. No restante da freguesia o vinho é inferior, excepto nos sitios da Silveira, Cardo, Caza do Meio, Inchurros, e Primeira Lombada, onde é soffrivel.

Arco de S. Jorge - dá bom vinho, e como tal é conhecido; excepto porém o do sitio chamado Arco Pequeno.

S. Jorge - o vinho é soffrivel, o sitio da Rocha, que fica ao pé da marinha, dá bom vinho.

Santa Anna - o vinho é mau e só a Achada de Gramacho dá alguma pipa soffrivel.

Fayal - o vinho é muito bom na marinha, como são Fajãa do Mar, Penha d'Aguia, Guindaste, Egreja; tem mais alguns sitios onde é soffrivel; o resto é mau.

Porto da Cruz - dá bom vinho, menos nos cabos da freguesia, que é inferior.

As freguesias do norte, que são tidas por darem melhor vinho, são as do Porto da Cruz, Fayal, Arco de S. Jorge e Porto Moniz; e ha vinho velho d'estas freguesias muito igoal ao do sul.

São muito inferiores os vinhos dos cabos das freguesias, que confinão com a serra, tanto no sul como no norte; taes são os vinhos dos fins da freguesia do Estreito de Camara de Lobos, etc.

O vinho do Curral das Freiras é inferior, e só dá uma pequena quantidade soffrivel.

Lagares e fabrico do vinho

Os lagares na Madeira são similhantes aos de Portugal; mas em geral mais pequenos. Ha lagares chamados de burra que são feitos de troncos de arvores escavados, e são menores do que os chamados de "fuso", e não admittem corda á roda do bagaço.

As uvas, apenas apanhadas, e lançadas no lagar, são logo pisadas, excepto o negrinho, que, para ser bom, é tractado como acima disse. No sul pisão as uvas a tal ponto, e tanto as prensão, que, quando usão o bagaço para fazer água-pé, deitando lhe, por exemplo, dois e meio almudes de agua, apenas tirão um e meio ou dous almudes de liquido, o que parece contra toda a rasão, pois que assim fica no vinho uma grande dose de acido. No não levão este uso a um tal extremo.

Muitas vezes se encontrão pipas de vinho fino, de sitios que só produzem vinho de segunda e terceira sorte, e a rasão é porque as uvas forão apanhadas maduras, houve cuidado na escolha, e posteriormente no tractamento do vinho.

É de crer que se cada qualidade de uvas fosse pisada em separado, ou, pelo menos, se as diversas especies, que se pisão misturadas fossem todas escolhidas no mesmo estado de madureza, teria a Madeira o melhor vinho do mundo.

Dizem os entendedores, que, se houvesse maior esmero na escolha das uvas, e em as colher maduras, não seria preciso o uso da cal ou gesso para tirar o acido ao vinho,

tractamento este que elles julgão dever ser abandonado, porque o vinho da Madeira, para ser bom e conservar o aromatico, deve crear-se naturalmente, sem adubos nem confeições, e só com aguardente, e talvez algum arrobe, principalmente o vinho do norte.

Estufas

A experiencia fez ver que o vinho se tornava melhor quando estava em logares mais quentes, e principalmente posto ao sol, e d'aqui se concluiu que este resultado se obteria mais prompta e efficazmente por meio do calor artificial.

Este principio foi o motor do estabelecimento das estufas, que nada mais são do que armazens, onde se introduz e temporariamente se conserva o vinho, para receber um certo gráu de calor, o qual lhe é communicado por meio de canos, que recebem o calorico de grandes fornalhas convenientemente collocadas.

Este processo, que essencialmente tende a evitar a perda de bastante vinho, que n'outro tempo se arruinava, - a economisar as despezas que era necessario fazer para obter uma pipa de vinho velho de canteiro, e a melhorar efficazmente a qualidade dos vinhos: - este processo, digo, desinvolveu consideravelmente a cultura das vinhas na Madeira, e produziu um resultado admiravel, qual foi o de habilitar os madeirenses a satisÊazer a extraordinaria procura que tiverão os seus vinhos desde 1807 a 1820. É com effeito, se, para acudir a essa immensa procura, fosse necessario esperar pelo vagaroso e pansado processo da naturesa, é facil de ver que a exportação seria forçosamente muito limitada.

De tudo, porém, se abusa. O resultado, que tão rapidamente se obtém por meio das estufas, de apressar a madureza ou a velhice do vinho, tem sido parte para que a fatal auri sacra fames mova a demorar nas estufas o vinho por muito menos tempo do que o conveniente, dando-lhe maior grau de calor do que o que deve dar-se. E por isso as pessoas entendidas ouvi dizer que os vinhos não devem de estar nas estufas por menos de seis meses; a começar em Março, ou antes em Abril.

- Actualmente bem poucas estufas chegão a estar em laboração tres mezes: e quasi todas cosem o vinho no espaço de setenta a oitenta dias, começando ordinariamente a laborar nos fins d'Outubro e principios de Novembro: - tempo em que o vinho se está desinvolvendo. Jantão-lhe alguns figos passados ou algum mau assucar para o tornar mais doce; mas asseverão-me que este processo o estraga e damnifica.

No anno de 1847 forão manifestadas 39 estufas na cidade do Funchal, que coserão ou estufarão 4,401 pipas de vinho, e pagarão á Junta Geral do Districto, de imposto para estradas, a quantia de reis insulanos 2:717$739, na rasão de 1$920 reis, por 365 dias, para cada pipa.

Medidas do vinho

A medida do barril de vinho em mosto, tanto no sul como no norte, é de dois e meio almudes; mas, depois do vinho limpo, a medida no sul é de dois almudes, e no norte sempre de dois e meio almudes. Antigamente a medida do barril do norte era de 35 canadas de folha, mas hoje só os concelhos de S. Vicente e Porto do Moniz usão desta medida: - em todos os demais concelhos o barril mede 35 canadas de barro. A diferença entre a canada de folha e a de barro, é que 12 canadas de folha são eguaes a 14 canadas de barro. - A medida hoje em toda a ilha é menor, excepto nos concelhos de S. Vicente e Porto do Moniz, que não soffrerão alteração.

Preços medios do barril de vinho em mosto, no sul da ilha, nos annos de 1807 a 1820

1807.....	7$500	a	7$800
1808.....	7$000	a	7$500
1809.....	8$500	a	9$000
1810.....	10$000		

1811.....11$500 a 12$000
1812.....11$500 a 12$000
1813.....12$000
1814.....12$000
1815.....14$500 a 15$000
1816.....13$000
1817.....11$000
1818.....15$000
1819.....10$000 a 12$000
1820.....6$000

Os preços do vinho do norte, nos annos de 1807 a 1820, regularão, com pequena differença, por menos a terça parte dos do sul.

De 1820 até hoje o vinho tem decahido sempre, e achão-se reduzidos os preços a 1$500 a 3$500 reis por barril de vinho do sul; os do vinho do norte a 600 até 1$400 reis.

Nos tempos em que a Madeira floresceu, a medida de uma pipa de vinho limpo era de 23 almudes; hoje é de 26, - Por esses annos chegou a vender-se uma pipa de vinho, misturado do norte e do sul, por 200$000 reis, e só do norte por 150$000 reis. Hoje muito feliz é quem vende uma pipa de vinho, do tal fino, de 26 almudes por 50$000 reis, e do norte, fino, por 20$000 reis. Ultimamente tem-se vendido vinho do norte a 12$000 reis, e do sul a 30$000 reis a pipa de 26 almudes.

Desde 1801 a 1820 os preços dos vinhos das freguesias do sul, que o produzião inferior, erão abonados e, avaliados como os dos vinhos das melhores freguesias: v. g. os vinhos de Camara de Lobos e do Monte, tinhão o mesmo valor.

Direitos

O vinho, por sahida na Alfandega do Funchal, paga 4$800 reis por pipa de 23 almudes, em conformidade com a Pauta de 10 de Janeiro de 1837; a de 31 de Março de 1841 deixou em vigor este mesmo direito, paga mais 7 por cento pela Carta da Lei de 25 d'Abril de 1845, 5 por cento addicionaes pela Carta de Lei de 12 de Dezembro de 1844, e 3 por cento para a caixa dos emolumentos, o que tudo prefaz 5$536 reis por pipa.

Exportação

No anno de 1847 a exportação do vinho da Madeira foi de 5.577 pipas, 3 canadas e 2 quartilhos.

II

Começarei por mencionar um elemento estatistico, que no primeiro artigo me esqueceu apontar.

Ha na Ilha da Madeira 13 alambiques, sendo 3 na cidade do Funchal, 1 em Santa Cruz, 1 na Ponta do Sol, 1 em Porto Moniz, 1 em Ponta Delgada, 3 em S. Vicente, 2 em S. Jorge, 1 no Faial, os quaes fervem, termo medio, 7 a 8 mil pipas de vinho.

A introdução dos alambiques na Madeira data do anno de 1822. Antes d'essa epocha toda a aguardente era importada de França, com o que soffria a ilha consideraveis perdas. A aguardente estrangeira, de 18 gráus, custava 5$000 reis por gallão, em quanto que a madeirense, de 28 a 30 e tantos gráus, custa 1$300 a 1$500 reis por gallão. A importação d'esse genero fazia sahir numerario da ilha, ao passo que hoje o preço que por elle se dá serve para animar o giro interno. Demais d'isso, afóra haver quem opine que a aguardente madeirense se identifica mais vantajosamente com o vinho do mesmo solo, é certo que hoje resta ao pobre lavrador o recurso de ferver o vinho, quando vem uma extraordinaria colheita, ou quando se verifica uma grande estagnação

no mercado, e se, por ventura, nos tempos mais prosperos do commercio da Ilha houvesse já alambiques, não se teria exportado vinho de ruim qualidade, que muito desacreditou o da Madeira.

Examinarei agora se na actualidade tem a Madeira algum genero, afôra o vinho, que possa constituir-se objecto de avultada exportação e por consequencia uma fonte de riqueza e prosperidade d'aquella formosa possessão portugueza.

A cultura da canna de assucar, que n'outro tempo se fez em tão larga escala, está hoje reduzida a mesquinhas proporções, e com grande magua me acodem ao pensamento estas palavras do auctor da Historia Insulana: "E o Infante, sabendo das muitas aguas e ribeiras que havia na dita ilha, providentissimamente mandou buscar a Sicilia plantas de cannas de assucar, e mestres de o fazerem, para o mandar fazer na ilha, e tal efeito teve, e com tal successo, que o assucar da Madeira é o melhor que se sabe haver no mundo, e tem enriquecido a muitos mercadores, assim forasteiros, como naturaes da ilha". Tenho apenas noticia de existirem 4 engenhos de moer canas, sendo um em S. Martinho, um na Ribeira dos Accorridos, um na Praya, um em Camara de Lobos, os quaes todos produzem talvez 60 pipas de melaço, e 10 de aguardente.

O café deve reputar-se um producto muito rico. A cultura é infinitamente menos dispendiosa do qu'a da vinha, e a venda do fructo muito mais facil. Desgraçadamente, porém, o café não é cultivado em grande escala na Madeira; sendo um facto que se encontra só nos sítios mais abrigados dos arredores do Funchal, e é opinião de lavradores intelligentes, que as tentativas feitas n'outros pontos não teem produsido vantajosos resultados, nem provavelmente os produzirão jámais.

O trigo que a ilha produz annualmente, nem sequer chega para o sustento da população em tres mezes.

A cultura do centeio e cevada é ainda muito menos consideravel.

O milho, que ainda ha pouco era apenas semeado como uma amostra, já no anno findo (1848) começou a ser cultivado em ponto maior. Sem embargo, porém, de que no norte da ilha muito se vá desenvolvendo a cultura do milho, e de que até no sul se tenham já dado grandes passos neste sentido, é todavia certo que jámais poderá dispensar-se a importação de avultadas porções d'aquelle genero. O resultado a que unicamente aspirei, nas diligencias que na Madeira tenho feito para promover a cultura do milho, foi o de que os madeirenses aproveitassem todo o terreno proprio para aquelle destino, e poupassem uma porção de numerario que dão annualmente aos Estados-Unidos e a outros paizes.

A cultura de legumes é quasi nulla.

A Batata (os madeirenses chamam-lhe semilha, e dão o nome de batata á batata doce) era cultivada em grande extensão antes da molestia que accometeo aquella planta; mas se a fatal epidemia vier a cessar de todo, é de esperar que o abençoado pão dos pobres restitua aos camponezes a abundancia, que, por tantos annos, lhes proporcionou. É porém certo que jámais poderá constituir um objecto de avultada exportação.

Para melhor determinar o que deixo apontado ácerca dos cereaes e legumes, apresentarei os seguintes esclarecimentos:

No anno de 1847 produziu a Madeira.

Trigo	2.459	moios
Cevada	503	"
Milho	23	"
Centeio	259	"

N. B. A producção de legumes é de tal modo limitada, que não merece ser referida.

No mesmo anno, importou de Portugal, Açores, Cabo Verde; Estados-Unidos, etc.

Feijão	245	moios	59	alqueires.
Grã de bico	6	"		
Fava	64	"	56	"
Aveia	34	"	41	"

Cevada.....	59 moios	27 alqueires	
Centeio.....	121 "	50 "	
Milho.....	8.446 "	32 "	
Trigo.....	3.798 "	18 "	

N. B. Afóra o trigo e milho em grão, importou tambem, e importa annualmente uma grande quantidade de farinhas.

No que toca a artigo de produção e industria, que a ilha exporta, devo mencionar os seguintes:

Trança de palha para chapéus.
Chapéus de palha.
Algum café.
Doce de cidra e de outras qualidades.
Obras de cera.
Flôres de pena.
Alguns artefactos de marcenaria, etc.

Mas tudo isto é de limitado alcance, e por modo algum, como é óbvio, póde considerar-se como objecto de avultada exportação, e conseguintemente de riqueza.

A Madeira poderia tirar da cochonilha os lucros que nas Canarias se estão já colhendo, poderia dar-se largamente á cultura da mamona; poderia entregar-se em grande escala á cultura da amoreira, e fabrico da seda, e a outros ramos de industria agricola; mas é certo que por emquanto de nada d'isso se cura.

Pela resenha que acabo de fazer, evidentemente se conhece que a Madeira não tem actualmente genero algum de avultada exportação, a não ser o vinho. Tenho para mim que póde augmentar muito a sua riqueza, alargando a esphera de sua industria, e soccorrendo-se ao poderoso espirito de associação, que necessariamente ha de communicar-lhe a actividade e a vida, que agora lhe faltam. Mas esse desenvolvimento ha de levar-lhe muito tempo, e eu tracto da actualidade; além de que, por mais adiantada que na serie dos tempos se possa imaginar a Madeira, jámais poderá ella, nem deverá prescindir do manancial de riqueza, que naturalmente tem no seu precioso vinho.

E comtudo, quantas circunstancias, já de parte da natureza, já da legislação fiscal, não tendem a desfavorecer este genero.

A disposição geologica da Ilha torna sobremaneira dispendiosa a cultura das vinhas. Os terrenos, pela maior parte montanhosos, e em declivio, precisam i dispensavelmente de ser preservados dos estragos das torrentes que se precipitam das serras. Para este fim são construidos, a pequenos intervallos e parallelamente, fortes socalcos ou muros de pedra, destinados a conter a terra vegetal, evitando que ella seja arremessada ao mar pelas enxurradas.

Por outro lado, a estructura natural do solo facilitando consideravelmente a evaporação, torna necessarias custosas regadias, sem as quaes a maior parte das vinhas seccariam n'um paiz tão calido e ardente.

A maxima parte da costa é bravia, cheia de penhascos e escolhos, de sorte que o embarque do vinho para a cidade offerece grandissimas difficuldades, do mesmo modo que é arriscado, sobre dispendioso, o seu transporte em barcos costeiros, ou mesmo pelo interior, através de alcantiladas rochas e medonhos precipicios, ás costas dos miseraveis camponezes.

Ainda com relação ás difficuldades naturaes é mister ponderar, além do custo do amanho ordinario das vinhas, o da manipulação e especial tratamento do vinho da Madeira.

Vejamos agora resumidamente, como, apesar de tudo isto, a legislação fiscal contempla o genero de que tractamos.

Na Madeira está o vinho sugeito aos seguintes encargos, que, ou o lavrador, ou o negociante, pagam:

Dizimo, finto, subsidio litterario, real d'agua, direitos d'estufa, direitos de sobre oduella, etc., para pipas, direitos de sahida na alfandega.

Fazendo a conta a estes encargos, e suppondo que uma pipa de vinho do norte da ilha, custe em poder do lavrador 10$000 reis, pezam sobre ella, no momento da exportação 70 a 80 por cento de direitos! E explicando os mesmos dados a uma pipa de vinho do sul, e dando-lhe o valor de 30$000 reis, em poder do lavrador, pezam sobre ella 30 a 40 por cento de direitos.

Ponderem-se,a par d'isto, o demorado empate dos vinhos nos armazens da ilha, ou nos dos portos para onde é embarcado, as vicissitudes do commercio, a concorrencia que o negociante vae encontrar nos mercados estrangeiros, e sobre tudo... que se tracta de um genero de luxo, de um genero sugeito até aos caprichos da moda"

Como respondem os factos a estas asserções!

Em quanto durou a guerra continental floresceu o commercio da Madeira; os seus vinhos obtiveram o mais alto preço, porque podiam suportar os grandes direitos que o sobrecarregavam, bem como as excessivas despesas do amanho, manipulação e tractamento. Cessou porém esse estado de coisas, abriram-se no commercio as portas da Europa, e desde logo os vinhos da Madeira começaram a encontrar a terrivel concorrencia dos de outros paizes, ou naturalmente mais baratos, ou favorecidos pelos respectivos governos.

Os vinhos da segunda qualidade da Madeira, destinados unicamente ao commercio de especulação, estão reduzidos a insignificantes preços no poder dos lavradores, tanto mais quanto, por sugeitos a determinados encargos, não pódem ser exportados com vantagem. Não podendo os negociantes competir no preço e qualidades com os vinhos estrangeiros nos mercados d'Inglaterra e America do Norte, apenas especulam para alguns portos do Baltico, limitando o grosso das suas transacções a cumprir ordens por vinhos da primeira qualidade.

E a final, o pobre lavrador mal póde pagar-se das despesas da cultura e manipulação, por que o negociante não póde offerecer-lhes lucros, que de bom grado lhe proporcionará, se elle proprio os obtivesse.

Muito ha ainda que dizer sobre o assumpto, sendo aliás forçoso examiná-lo debaixo de outros aspectos, e discutir differentes questões economicas, que com elle teem immediata relação, - D'isso nos occuparemos successivamente.

Joze Silvestre Ribeiro

Nº. 9

1854/Outubro/16. A crise do vinho segundo António Correia Herédia

O Clamor Publico, nº.22

"A situação da Madeira, antes da perda do vinho, era boa ou má? -Careciamos já nesse tempo de alguma providencia? - O vinho era um genero verdadeiramente interessante para o lavrador? - Qual é o prejuizo verdadeiro da falta do vinho? - A quantas classes da sociedade se estende esse prejuiso, e como é que influe na sorte de cada uma?

Na hypothese de cessar a molestia das vinhas, desapparecem immediatamente as causas da desgraça da Madeira? - Esse facto de per si regenera a agricultura?"

Algumas destas questões acham-se quasi inteiramente resolvidas nos nossos precedentes artigos,e nos do nosso collega A. Gonçalves; diremos porém hoje mais alguma cousa sobre todas ellas, para podermos nos numeros seguintes tractar as outras que egualmente apresentâmos na Commissão nomeada por Alvarà do Governo Civil de 18 d'Abril.

Ao desenvolvimento da agricultura deste paiz opposeram-se sempre a falta de instrucção e credito agricola, o contracto de colonia, a descentralisação da propriedade, e as restricções exageradas da liberdade de commercio.

Os direitos, ditos protectores, mas em realidade prohibitivos, pedidos, e estabelecidos sobre os vinhos e aguardentes de fòra do paiz, produsindo o effeito que produz toda a exageração, toda a aberração dos bons principios de economia publica, levaram, sem estudo nem reflexão, os lavradores a empregarem-se exclusivamente na cultura dos vinhos. A par deste erro, que então pareceu uma grande verdade, que ninguem ousaria contestar, vieram circunstancias extraordinarias dar aos nossos vinhos preços tambem extraordinariamente elevados. O erro e o acaso parece terem-se combinado para fazerem a desventura deste paiz. - Imaginou-se que o que era propriedade de certos pontos da Ilha, o seria de toda ella, e toda a terra apenas susceptivel de produsir a vinha, foi cultivada de vinha. Imaginou-se que o preço do vinho Madeira seria inmutavel, e, tudo o que não fosse vinho não merecia a attenção de proprietarios e lavradores.

Mas a terra negou-se a dar em todos os pontos o vinho precioso, e o commercio externo a acceitar como tal o que era produsido fora dos limites naturaes da cultura da vinha a guerra continental terminou, e os paizes estrangeiros de dia para dia augmentaram a sua producção de vinhos generosos. D'ahi a distinção entre o bom e o mau vinho Madeira, e logo à diminuição do preço de ambos nos mercados estrangeiros. Começou a decadencia da Madeira. Da differença de preços nasceu, para o especulador, a necessidade da mistura dos vinhos finos com os vinhos ordinarios, os da maior parte do norte com os do sul, os vinhos mais baratos, com os de producção cara, d'ahi, o descredito de todo elle, e, pelo concurso de todas estas circunstancias, aggravadas pela combinação dos negociantes para que o principio regulador dos preços dos vinhos fosse a vontade d'elles, o vinho, como producto agricola, chegou a não ter valor que pagasse as despesas da lavoura. Assim chegou a Madeira ao estado de abatimento, sentido e deplorado muitos annos antes da molestia das vinhas.

Mas por um lado a esperança, infundada, de melhores preços no futuro, e por outro a propriedade adquirida sem trabalho, a par da ignorancia do lavrador, foram sustentando a cultura das vinhas.

A propriedade muito accumulada, por effeito da successão na administracção de vinculos, não deixou o proprietario conhecer que a dimidia do rendimento do vinho que lhe não dava um quarto por cento dos capitaes empregados pelos seus antecessores em terras; - tudo para elle era lucro, porque nada havia despendido na compra de taes terras, nem despendia com a cultura d'ellas; tudo era simplesmente questão de maior ou menor renda para gastar durante o anno, e nada de conta com o capital d'onde provinha essa renda. E o lavrador, o colono, não fazendo tambem a conta aos capitaes circulantes que anualmente empregava na cultura da vinha, e menos ainda ao capital fixo empregado em bemfeitorias, viveu muitos annos sem saber que no tempo da colheita recebia 10 por cento menos dp que despendèra naquella cultura, porque tal era o preço dos vinhos especialmente do sul da Ilha, que dava sempre este resultado para o lavrador.

Porém o que o proprietario não calculou, e o que o colono não conheceu, fizeram-lho sentir as regras de boa economia por elles não observadas. Com este negocio de 10 por cento de perda foi o lavrador caminhando para a sua ruina; foram-lhe faltando os meios para empregar nessa cultura prejudicial, e, em muitas partes, bem a seu pesar, foi abandonando as vinhas; estas foram-se perdendo, e as terras por ellas occupadas tornando-se baldias. Aqui começou a emigração. A emigração acordou outros lavradores ainda não totalmente arruinados, e o desejo de procurar fortuna fóra da terra tomou-se geral. Começou a faltarem os braços para o trabalho, os jornaes a encarecerem, as terras a perderem-se, a renda do proprietario a ser cada anno mais escassa, e com essa escacêz cada dia mais difícil a protecção por parte do proprietario à propriedade extraordinariamente accumulada.

Nestas circunstancias appareceu a molestia das uvas; molestia que logo atacou as vinhas, e tendo-se repetido, ou não tendo cessado, durante tres annos, os Madeirenses consideraram-se arruinados, e, pela maior parte, sem meditarem profundamente sobre o passado, comparando sòmente a pobresa do tempo do vinho com a miseria actual, chamam àquella riquesa, suspiram por ella, e chegam a acreditar que seriam felizes se a molestia da vinha cessasse!

Ora, parece haver uma contradição entre a historia do nosso passado, e a lamentação pela falta de um genero, que não pagava as despesas da produção; mas efectivamente até certo ponto não a ha.

Ou fosse de um quarto por cento, ou de menos, a renda do proprietario, proveniente do capital empregado em terra, não deixava de ser uma renda, a receita unica do proprietario, a que, bem ou mal, lhe servia para a sua sustentação. Do momento em que desse pouco o proprietario passou a não ter nada, verificou-se relativamente um grande prejuizo.

Além desse prejuizo que, juntamente com a importancia que o colono liquidava vendendo o seu vinho, é de 600.0000.000 reis annuaes, conta-se outro de igual importancia, mas mais geral, qual é o da falta de trabalho a que o commercio do vinho dava logar, falta que começando a ser sentida entre os colonos, vai influir tambem na situação do proprietario, que não recebia do colono as suas rendas de legumes e verduras sendo quando o mesmo colono ganhava o preço d'elles no trabalho que lhe proporcionava o commercio d'aquelle genero.

Com a falta da renda de vinhos para o proprietario, faltaram ao paiz os seguintes interesses: carretos e fretes de vinhos dos lagares para os armazens dos campos, destes para os do Funchal para as estufas, riesms para os mesmos armazens, e outra vez destes para a praia e para bordo dos navios, ou para as tabernas; fretes de barcos do norte para o sul da Ilha; alugueis de lojas e armazens na capital do Districto e fóra d'ella; construcção e concerto de lagares e cascadura; venda de cabias para os ôdres em que se transportava o vinho môsto d'uns para outros lagares; trasfegas de vinhos; renda de estufas e alambiques; venda de madeiras para cascadura, salarios de caixeiros de armazens de vinho; salarios de taberneiros, e alugueis de lojas para tabernas; todos os interesses resultantes do commercio interno do vinho, como os das rendas das Camaras Municipaes; os das arrematações de dizimos, etc. etc.

A falta de carretos de vinhos influe na sorte de duas classes, cujos interesses andam sempre ligados - na dos colonos, que eram os carreteiros, e na dos proprietarios, que recebiam do colono o preço desses carretos em pagameÓto de suas rendas, mas influe de uma maneira desigual, porque o colono sò deixou de ter com que pagar a renda ao senhorio, e este deixou de receber a sua renda, que não poderia haver em fructos se não

quizesse vêr o colono morrer de fome, so que pouco ou nada liquidaria de taes fructos vendendo-os na praça, attenta a sua naturesa. Assim o colono contrahe uma divida, que todos os annos cresce, para com o senhorio, divida que ou nunca será paga ou virà a arruinal-o, mas no entretanto tem de que subsista; o senhorio nada recebe, não tem de que viva, nem credito para contrahir dividas, porque a propriedade além de depreciada, é quasi toda vinculada.

Tendo enumerado todos os outros interesses feridos pela falta do vinho julgamos desnecessario demonstrar o que, feito isso, per si mesmo se demonstra, isto é, como essa falta influe na sorte de cada uma das classes que perderam esses interesses. Não deixaremos porém de dizer que a diminuição das rendas das Camaras Municipaes influio de um modo fatal na sorte da classe mais infeliz da sociedade, na classe dos expostos. Ahi estão jà as Camaras com uma divida às amas, superior a Rs. 18.379.232!!

A perda de todos aquelles interesses é egual, se não superior, a seiscentos contos de reis, que sommados com os outros seiscentos contos jà mencionados, elevam a receita perdida desta provincia a mil e duzentos contos de reis annuaes; receita cuja falta não teria sido sentida, se gradualmente se tivesse procurado substituil-a, como se devêra ha muito ter feito attenta a sua naturesa, mas que desapparecendo repentinamente num pequeno paiz privado de outros recursos, lança necessariamente os que com ella contavam, na mais extrema mizeria.

Mas porque se perdeu esta receita, mas porque o trabalho, a que o commercio do vinho dava logar, proporcionava ao paiz aquelles interesses, ha-de dizer-se que perdendo-se o vinho se perdeu um genero agricola verdadeiramente interessante?

Não se pode dizer tal. Não era o vinho em geral um genero interessante para o proprietario, porque com quanto este recebesse com elle uma certa renda que chegava para a sua subsistencia, não tinha um quarto por cento do capital empregado em terras; menos o era para o lavrador, o colono, porque esse, como fica dito, perdia com a cultura de um tal genero: Ha porém duas excepções; uma para alguns dos proprietarios e lavradores do norte, onde a cultura da vinha era menos dispendiosa; outra para os proprietarios e lavradores dos vinhos preciosos do sul, que podiam achar bons preços. Quanto a esses pode dizer-se que o vinho era um genero agricola interessante.

No entanto vejamos debaixo de que condições os exceptuados achavam interesse na cultura da vinha.

Os do norte produsiam o vinho mais barato, mas não tam barato, que não precizassem de protecção eterna para o poderem vender; não tam barato que o não podessemos importar de melhor qualidade e por mais baixo preço tanto de Portugal, como de Hespanha; não tam barato que para ser exportado, para ser aceito nos mercados estrangeiros, não precisasse de ser lotado com os vinhos do sul; não tam barato que para ser vendido por um preço conveniente, não fosse mistér dar-lhe, por qualquer dessas formas, um valor artificial. Sem estas condições, os vinhos do norte de producção menos cara, tambem não eram um genero agricola verdadeiramente interessante.

Os proprietarios e lavradores dos vinhos preciosos do sul, achavam bons preços aos seus vinhos, é verdade, mas como, e que extensão de terreno é que a produzia esses vinhos? Ninguem ignora que essa extensão de terreno é muitissimo pequena, e que taes vinhos não obtinham preços verdadeiramente vantajosos senão depois de encubados por alguns annos.

Essas excepções, por tanto, de nenhum modo podem servir para affirmar que a vinha era um genero de cultura interessante para a Madeira.

Ha, depois de tudo, dois argumentos que levam à evidencia que o vinho não era (como pretendem os que confundem o valor real d'elle com o que lhe provinha das restricções exagoradas da liberdade de commercio) um genero d'onde podesse provir a riquesa deste paiz.

Se o vinho era, como alguem affirma um genero agricola interessante, se era com o producto immediato d'elle que o lavrador subsistia, como se explica este milagre de terem vivido tres annos os lavradores ou colonos, sem vinho, sem protecção do Governo completamente abandonados.

Se o vinho era um genero tam exportavel, de tam facil consumo e de tanto valor, segundo dizem os que se esquecem do que se passava ha dois dias, como se explica o facto de não ter augmentado a procura e exportação dos vinhos velhos? Como se explica

a contradição que parece haver entre os altos preços a que subiram esses vinhos, e a difficuldade de os vender?

E se isso agora mesmo acontece, como não seria se a Madeira tornasse a produzir vinho?

Cessando a molestia das vinhas não desapparece o facto de produzirmos vinhos baixos mais caros que os dos outros paizes, nem augmenta a extenção de terreno que produzia os vinhos preciozos; e se os preços destes subissem durante um, dois, tres annos, - renovados que fossem os depozitos, satisfeita a pequena necessidade de consumo nos mercados estrangeiros; as couzas voltariam ao seu antigo estado, a questão da Madeira não ficaria rezolvida.

Concluamos pois: é de mil e dusentos contos de reis annuais o prejuizo verdadeiro da falta do vinho; esse prejuizo estende-se por differentes formas a todas as classes da sociedade, e à dos proprietarios muito mais que a alguma das outras; mas a situação da Madeira antes da perda do vinho já não era boa; o estado do commercio dos vinhos já então requeria que se olhasse com séria attenção por este paiz; já então se podia calcular que sobreviriam, por effeito da reflexão do lavrador, os mesmos males que hoje soffremos em consequencia da molestia destruidora das vinhas; porque já então começava a sentir-se o rezultado de conservar-se uma cultura dispendiosa e de quazi nenhum valor. O vinho não era um genero verdadeiramente interessante para o lavrador, mas sim prejudicial; por conseguinte ainda que cesse a molestia das vinhas, não desapparecem as cauzas da desgraça da Madeira, a questão de haver ou deixar de haver vinho, é ou deve ser, uma questão completamente indifferente para quem quizer devéras salvar esta terra; - isto é ninguém deve esperar, como o Governo parece esperar que cesse o mal das vinhas para que cessem as suas consequencias: ninguem deve hesitar em pedir e adoptar quaesquer providencias que possam ir de encontro aos interesses futuros da cultura das vinhas, por que esses interesses são completamente illusorios.

É esta a concluzão a que queriamos chegar, propondo na Commissão nomeada por Alvarà do Governo Civil de 18 de Abril as questões que hoje damos como resolvidas e de que não prescindimos apesar do tempo que tem decorrido, e da discussão de outros assumptos em que este mais ou menos tem entrado, porque na solução das questões que se seguem temos de propôr medidas, que por ventura não seriam devidamente avaliadas, sem a demonstração completa de que o vinho é um genero agricola do qual se não pode esperar, de nenhum modo, a fortuna deste paiz.

A. C. Heredia

Nº. 10

1854/Junho/24. O quadro da exportação do vinho 1827-1853

Semanário Oficial, nº.8

COMMERCIO

Observações estatisticas sobre a exportação dos vinhos da Madeira

Entre as causas que teem concorrido para a decadencia do commercio desta Ilha, diz um autor de boa nota, tem talvez o primeiro logar a adulteração dos nossos vinhos. Da Madeira ia uma grande parte delles para a Gran-Bretanha, e lá mesmo eram adulterados por tal forma, que cedo cahiram em descredito: - em 1827 forão importados para consummo d'aquelle paiz 308:295 galões de vinho, - em 1833 161:042, pouco mais de metade no pequeno decurso de seis annos.

O systema de especulação que dava logar á sahida de quase todos os vinhos ordinarios, tambem concorreu muito para a diminuição da estima deste genero em geral. A Alemanha, a Russia e a America do Norte eram os principaes receptaculos dos máos vinhos que d'aqui sahiam, não tendo os especuladores a menor duvida em lhes applicar a marca "MADEIRA," indifferentes ao descredito que acarretavam sobre um genero de que exclusivamente dependia o commercio e a felicidade desta terra.

Percorrendo a nossa Estadistica Commercial, vemos que o commercio passou por grandes alterações desde 1828 até 1845 (um periodo de desoito annos), no que diz respeito á exportação de vinhos. Podêmos calcular esta exportação da seguinte maneira: Termo médio annual do vinho embarcado de

1828 a 1833	pipas	7:435
1834 a 1839	"	8:644
1840 a 1845	"	7:171

Os segundos seis annos levam vantagem sôbre os primeiros por uma differença de 4:200 pipas, mas já os terceiros são muito menos importantes, ficando abaixo dos primeiros por uma quebra de 264 pipas, e dos segundos pela enorme diminuição de 1:473 pipas; e continuando gradualmente a diminuir a exportação, veio a ficar reduzida nos seis annos decorridos de 1846 a 1851 ao termo médio annual de 7:010 pipas.

Muito menor ainda foi a exportação em 1852 a 1853 pelo incidente da molestia que atacou e ainda não abandonou as vinhas; mas privado o commercio de especular, como d'antes, com vinhos inferiores, veio a exportar-se em 1852, dos depositos existentes, 5:628 pipas de vinho, e em 1853, - 3:284, inferiores em quantidade nos annos anteriores, mas superiores em valor.

É mui difficil provar o termo médio da producção annual do vinho da Madeira; mas, a acreditarmos os cobradores e arrematadores dos dizimos, a Madeira produzio durante os seis annos que decorreram de 1847 a 1852, 13:690 pipas annualmente, pouco mais ou menos.

Com tudo, grandes commerciantes de vinhos, sustentam que subia de 25:000 pipas a produção annual, antes da apparição do oidium.

No anno de 1852 - o primeiro d'este flagello - comprehendido nos seis acima mencionados, a Madeira apenas produziu o pequeno numero de 2:110 pipas de vinho pela maior parte ordinario; e em 1853, - 690 pipas de vinho egual, senão inferior ao de

1852; e é de crer que no corrente anno, produza ainda menos, pelo estado a que as nossas vinhas teem sido reduzidas.

No meio d'uma tão desastrosa calamidade é preciso, é indispensavel que nos associemos para empresas que tendam a melhorar a nossa sorte.

Carecemos de um genero de exportação que nos dê o que o vinho nos dava - que nos proporcione os mesmos meios; e se do fabrico e exportação de assucares podêmos tirar interesses ainda maiores que tiravamos do vinho, não nos demoremos na adopção dos meios de levantar as fabricas de que para isso precisâmos.

Nº. 11

1860/Março/31. Luta contra a concorrência dos vinhos do reino

A Ordem, nº.176

FUNCHAL, 30 DE MARÇO

A introdução de vinhos forasteiros nesta ilha, trazendo inevitavelmente comsigo a perda da certeza da genuidade do producto, fará necessariamente rebaixar a estima e o preço d'elle no mercado estrangeiro; e com esta rebaixa virá a impossibilidade da restauração da cultura das vinhas na Madeira; tal medida importará o mesmo que perpetuar entre nós o terrivel effeito da molestia dos vinhedos.
ORDEM de 7 de maio de 1857.

Quando em Março de 1857 o snr. Antonio Correa Heredia apresentou em côrtes um projecto de lei para a permissão da entrada de vinho de Lisboa, nesta ilha, a Ordem foi o unico periodico desta cidade, que se oppoz áquelle projecto, em consequencia de o considerar gravemente nocivo aos mais charos e vitaes interesses d'esta terra.

Actualmente, que, em consequencia d'uma proposta do snr. deputado Antonio Gonsalves de Freitas, se presume que um projecto de igual natureza váe ser apresentada no seio da representação nacional, e que, em consequencia d'essa presumpção, o espirito publico principia a occupar-se de tão transcendente assumpto, a Ordem faltaria ao seu dever, se, em perfeito accordo com as idéas que emitiu em abril e maio de 1857, não se apresentasse, como sincera e constante defensora dos interesses da Madeira, que se préza de ter sido sempre, a impugnar um pensamento que hoje reputa, como então reputava, altamente prejudicial aos interesses d'esta provincia.

Não nos illudamos. Não abraçemos a nuvem por Juno. Não tomemos como realidade o que são vans chymeras.

Os que votam pela introdução do vinho de Portugal na Madeira não pesaram bem os resultados, que nos podem advir de tal medida. Meditemos, e meditemos muito; e só então poderemos pronunciar o nosso juizo com menos receio d'engano. Este assumpto é momentosissmo; não nos deixemos, pois, guiar pelas primeiras impressões, que nos podem illudir muitissimo. Examinemos bem os pros e os contras d'uma tal medida, e,

nesse exame, não anteponhâmos um prazer momentaneo aos interesses geraes da nossa patria. Sejamos antes de tudo madeirenses.

Colloquemos n'uma concha da balança todos os argumentos que podem ser adduzidos a prol da introducção do vinho; na outra colloquemos as razões que se podem produzir contra. O fiel nos indicará a parte em que nos devemos pôr.

Indaguemos primeiramente quaes são os argumentos em que se estribam os que optão pela introducção do vinho. Opponhamos -lhe os que nos dictar o nosso bom ou mau juizo indaguemos de que lado está a verdade.

Os vinhos de Portugal devem admitir-se na Madeira - dizem os panegyristas da admissão - porque actualmente esta terra não produz senão uma pequena quantidade de vinho d'uva, insufficientissima para o consummo geral, agua-ardente de canna, que é nociva á saude publica, quando bebida em grande quantidade, como o está sendo entre nós actualmente, e porque os vinhos que ahi existem á venda são, quasi todos, adulterados.

A primeira razão por si mesmo se destroe. Quem confessa que a Madeira produz actualmente algum vinho d'uvas, ainda que pouco, não tendo em outros annos produzido nenhum, admitte tacitamente que a molestia que atacou a nossa producção vinicola váe deminuindo de intensidade, e, por consequencia, tambem admitte que póde brevemente desapparecer de todo ou quasi de todo.

Neste caso, pois, ninguem haverá que vote pela admissão do vinho de Portugal, porque essa admissão faria um mal terrivel aos nossos interesses agricolas, commerciaes, economicos e sociaes, como a todos é notorio.

A segunda razão produzida pelos partidarios da introducção do vinho, é o damno que causa o uso excessivo da aguardente, que é a unica bebida que tem entre nós um preço que a põe ao alcance das classes mais pobres. Convimos em que o uso, quando demasiado, da agua-ardente é pernicioso, e por isso acceitâmos, neste ponto, o argumento. Mas por ventura, os que fazem uso demasiado da aguardente, entrando vinho de Portugal, teem os meios necessarios para fazerem o mesmo uso demasiado d'esse vinho? Quem faz uso demasiado de bebidas alcoolicas não o fará tambem de vinho, podendo-o alcançar, e não persistirá o mal, por consequencia?

E não é claro, não é obvio, não é fóra de duvida, que a pessoa habituada a beber em demasiada quantidade bebidas alcoolicas, se não satisfaz com vinho, e menos ainda, com vinho de Portugal?

Ponhamos de parte estas considerações que são accessorias, e perguntemos: A admissão do vinho de Portugal fará com que o publico abandone o uso da agua-ardente? O vinho de Portugal não está tão barato como muita gente suppõe. Embora o importem aqui em grande quantidade, póde ter sempre um preço que o torna inaccessivel á classe pobre, que é a que exclusivamente faz uso da agua-ardente; e por consequencia aquella classe, que não dispoe dos meios necessarios para comprar vinho caro, hade necessariamente; como até aqui, fazer uso constante da bebida que mais accessivel for as suas minguadas posses - Esta bebida é a agua-ardente.

Em vista d'estas considerações, cessa a conveniencia hygienica da medida, isto é, desfaz-se o mais importante, e á primeira vista mais poderoso argumento adduzido em prol da admissão.

O terceiro e ultimo argumento que temos ouvido a alguns individuos (poucos) em favor da introducção, é o acharem-se adulterados alguns dos vinhos que ahi se acham á venda; mas, os que assim argumentam, terão a certeza de que o vinho de Portugal, que for livremente importado nesta ilha, hade ser genuino? Não falsificarão vinho em Portugal?

E demais, como é falsificado algum do vinho que ahi se acha á venda? Ordinariamente é misturando-lhe porções de vinho de peros. Ora, não será mil vezes mais nocivo á saude publica o vinho, como o falsificam em Portugal, onde lhe misturam substancias muito mais perigosas? É de certo.

Em vista das considerações que deixamos exaradas parece-nos havermos desmoronado o fragil edificio que ahi teem construido os apologistas da introducção do vinho de Portugal na Madeira. Não nos consta que se tenham produzido outros argumentos, nem suppomos que tão má causa, que cremos sinceramente ser sustentada por algumas pessoas com boa fé, seja susceptivel de mais importantes pontos de defesa, do que os que ahi deixamos refutados.

Conseguintemente passemos agora ao exame d'alguns argumentos que mais se oppõem á permissão da entrada do vinho de Portugal na Madeira. Não examinaremos todos, porque esse trabalho excederia os limites d'um artigo de jornal. Tão sómente, examinaremos alguns dos que, de prompto, nos forem lembrando.

A Madeira não tem actualmente um producto d'exportação que a indemnise do numerario que lhe desfalca constantemente a importação dos generos de primeira necessidade, que recebe dos outros paizes. Sendo isto verdade, como ninguem deixa de reconhecer, o nosso numerario váe lentamente escaceando, o tempo virá, se as cousas continuarem como até aqui, em que elle se exhaura. Em vista d'esta circumstancia, a idéa que occorre a qualquer homem de mediano senso commum é a seguinte: - " A Madeira deve importar, ainda dos generos d'absoluta e imprescriptivel necessidade, o menos que lhe for possivel. Só assim poderemos ir conservando alguma vitalidade no nosso corpo social, até que qualquer nutra producção, facilmente exportavel, lhe recobre as forças".

Mas, permittindo a introducção do vinho de Portugal nesta ilha, obramos assim, cumprimos com os dictames, não diremos da sciencia economica, mas da simples razão? Não. Permittimos, pelo contrario, a importação d'um genero que não é de absoluta e imprescindivel necessidade, sem que tenhamos quem que exportemos em troca; isto é, concorremos para que o nosso numerario desappareça quasi instantaneamente, cavamos em uma palavra, a ruina da Madeira.

Perguntemos: haverá um meio de indemnisar esta terra do numerario que d'ella hade necessariamente sair para a compra de vinhos nos mercados de Portugal? Não ha, não o conhecemos.

Poderá este paiz subsistir sem numerario? Não, porque elle é condição indispensavel para a vida commercial dos povos.

Esta simples razão é sufficiente para nos fazer estremecer ante a idéa de importar vinho de Portugal na Madeira.

Continuemos.

Os vinhos d'esta terra são considerados, em todos os paizes, como os mais generosos; e, por isso, são os que mais credito tem e que melhores preços conseguem. A Madeira actualmente, é verdade, que exporta pequena quantidade de vinho, e, por consequencia, esse descredito, na actualidade, váe apenas prejudicar um pequeno numero d'individuos; lesará tão somente os poucos que ainda teem alguns depositos, e por consequencia, o paiz, em geral, nada perde com isso, dirá alguém.

Mas o futuro?! Dizemos nós. Dever-se-ha porventura curar só do presente?!

Se a Madeira, como os factos nos vão demonstrando, produzir algum dia vinho, conseguirá permittindo-se a entrada do de Portugal, os bons preços que conseguiria, se nos mercados estrangeiros não houvesse o minimo receio de lotação? Não, de certo.

Desenganemo-nos. A entrada de alguns centos de pipas de vinho de Portugal, qualquer que seja o meio que para isso se empregue, é sufficiente para que os nossos vinhos presentes e futuros percam o credito de que gosam em todos os paizes onde são conhecidos.

Não é necessario que se effectuem lotações de vinhos d'esta terra com os de Portugal para principiar o descredito. O simples facto da entrada é sufficiente para fazer gerar a suspeita a quem está longe, e a suspeita acarreta o despreso dos nossos vinhos, e este despreso é mais um elemento para a ruina da Madeira.

Ficàmos aqui por hoje. As razões que temos apresentado são sufficientes para fazerem convencer o publico de que a entrada do vinho de Portugal é nociva aos nossos interesses; no entretanto, como a questão é longa, voltaremos opportunamente ao assumpto.

Nº. 12

1860/Abril/14. Representação sobre a importação dos vinhos do reino

A Ordem, nº.178

FUNCHAL 13 DE ABRIL

Publicâmos em seguida uma representação que váe ser dirigida a Sua Magestade El-Rei contra a introducção de vinhos de Portugal nesta ilha.

Segundo nos informam é obra d'uma das mais habeis pennas d'esta terra.

Nesta são enumeradas compendiosamente todos ou quasi todos os inconvenientes resultantes d'uma medida que alguem apregoa como excellente, porque não pesou as suas fataes consequencias.

As corporações competentes que acabam de ser consultadas a tal respeito - a camara municipal e a associação commercial deram um voto contrario á introducção. Não acreditâmos, não podemos acreditar, que, como para ahi se tem dicto, em todo este negocio haja o minimo individualismo. Se o ha, não é por certo naquelles que, olhando com vistas perspicazes para o futuro desta pobre terra, consideram a admissão como prejudicialissima aos nossos interesses.

A resposta que a camara municipal acaba de dar á consulta que lhe foi feita é digna de ler-se. As fortes razões com que nesse documento se impugna a idea de introduzir vinhos de Portugal nesta ilha, cremos que não podem ser facilmente destruídas.

Quizeramos reproduzir aqui todo esse documento, mas vede-nos isso o curto espaço de que ora podemos dispôr

No entanto transcreveremos o último paragrapho d'esse documento bastante substancioso.

Eil-o:

"Se por vezes se tem sustentado com bons fundamentos que os proprietarios da Madeira não devem esperar tudo do governo central, mas trabalhar e esforçar-se de si mesmo, para que aquelle o ajude; é chegada a occasião de esperarmos que se não altere a legislação que nos protege, defendendo a entrada, nesta ilha, vinhos e bebidas espirituosas, deixando-nos com as suas novas culturas fazer face aos males que nos affligem. Porque se nos paizes, que não produzem vinho e onde este pode ser tido como genero de primeira necessidade, e sujeitos a direitos d'entrada exorbitantes, só com o fim de darem protecção ás bebidas que fabricam, por maioria de razão, nesta ilha, cuja disposição topographica se não presta a cultura d'outros generos que, pela abundancia de colheitas, deixem das despesas do amanho o bastante para a satisfação das necessidades da vida, deve ser protegida com a maior sollicitude, a cultura do unico genero que pela sua especialidade tem adquirido um valor subido que supre a escacez da producção."

Em vista das considerações que teem sido feitas, a respeito da introducção do vinho de Portugal nesta ilha, pela camara municipal da capital do districto, pela associação commercial, pela imprensa periodica, orgam da opinião geral, e pelos signatarios da representação que váe ser dirigida a S. M. El-Rei, acreditâmos que nunca hade ser promulgada uma lei que, concorrendo para que o nosso numerario desappareça, váe gerar o desalento no animo dos nossos lavradores, váe entorpecer a nossa agricultura, váe anniquilar os nossos interesses, em uma palavra, váe cavar a ruina d'esta pobre terra.

Éis a representação:

SENHOR

Os abaixo assignados, - proprietarios, negociantes e fabricantes do Districto Administrativo do Funchal, - teem conhecimento de que o governo de Vossa Magestade, em consequencia de requerimento de um dos srs. Deputados da Nação portugueza, procura ser informado sobre se é conveniente uma lei que permittá entrar nestas duas ilhas certa porção de vinho do continente do Reino, por tempo determinado, de modo que não venha a prejudicar a cultura do vinho que de futuro possa haver neste Districto, estabelecendo-se um razoavel direito de consumo, applicado ás despezas da Camara Municipal da cidade.

E como a ninguem seja negado o direito de petição, os supplicantes, auctorisados por elle, pedem, pelas razões que vão dar, que nunca seja lei a alteração indicada n'aquelle requerimento; louvando muito o illustre Deputado por não ter querido propor medida de tanta gravidade sem informações competentes.

Em primeiro logar observam os supplicantes que tendo sido considerada, por eminentes e respeitaveis intelligencias, como justa e salutar a legislação que impediu a entrada de vinhos neste Districto quando as terras d'elle e as do continente do Reino os produziam abundantemente para o seu commercio interno e externo, hoje nem se póde allegar necessidade do continente para abrir aos seus vinhos o mercado d'estas duas ilhas, por quanto, não dando ellas, desde 1852, vinho para exportar, não demoram a venda dos de outras terras; e tendo o continente do Reino, como outros paizes n'estes ultimos 9 annos, por effeito do oidium tokory, produzido muito menos vinho do que antes produzia, obtem hoje mais facil e mais lucrosa venda d'esse genero, pela razão de menor concorrencia de similhante producto, e até porque lá o está preparando de modo que imite o vinho da Madeira, e - para fortificar a illusão, - exportando-o em vasilhas perfeitamente eguaes ás d'esta terra, fabricadas por artifices d'ella.

O que lhe falta para reunir todos os possiveis meios de engano é a liberdade de fazer sahir uma parte de seu vinho despachado pela Alfandega do Funchal para as de outras Nações; e essa liberdade dar-lha-hia a lei pretendida.

Mas não tendo o continente necessidade de tal lei, terá este Districto necessidade d'ella? Todos sabem que não.

Dizem comtudo alguns - mui poucos - em appoio da medida indicada, que ha necessidade de facilitar á classe pobre e trabalhadora o uso do vinho de uvas. Mas não poucas vezes teem os pobres visto pedir-se para elles o que só tem de servir para augmentar a fortuna dos ricos. E tal seria o resultado da pretendida lei de que se tracta; adminiculada a vantagem de não ser só de uvas uma boa parte do que se importasse em virtude d'ella.

Nem mesmo o uso d'esse vinho na sua pureza poderá ser considerado como uma necessidade pública. Os pobres, se lhes fosse permittido voto para escolherem a lembrada alteração na lei dos vinhos, ou outra similhante na dos cereaes, prefeririam a revogação da que affasta d'este porto os cereaes estrangeiros. E os governos do mundo civilisado não se teem occupado até agora de facilitar a importação de vinho para o tornar accessivel a todas as fortunas; sendo alias certo que os paizes não vinhateiros teem, para uso geral, as mesmas bebidas que este Districto fabrica e geralmente consome.

É pois bem claro que o continente do Reino e éstas duas ilhas não teem necessidade da lei procurada.

Resta demonstrar que ella causaria grande mal a este Districto, sem lhe fazer beneficio - pelo menos - equivalente.

Suppondo que se permitte a importação de tres mil pipas de vinho, metade em 1860, e a outra metade em 1861, segundo se diz vagamente, - uma só casa de commercio, das estabelecidas em Lisboa, fará as duas remessas para este Districto, como se julga e é possivel; nascendo assim da lei o monopolio, que produz a alta de preço excluindo do mercado os desfavorecidos da fortuna.

Parte da importação, que certamente seria do vinho branco, serviria para o exportar d'aqui, por si só, como "Madeira", e para adulterar alguns dos bons vinhos velhos d'esta terra que ainda existem puros; descreditando fora d'aqui, por uma e outra

forma, o vinho genuino do Districto. A outra parte, que podia ser do tinto, seria vendida a retalho, como artigo de luxo, por preço que só os ricos pagariam.

E os pobres? - Esses apenas ouviriam dizer que se vendia nestas ilhas vinho de Portugal em virtude de uma lei feita para augmentar fundos de uma unica sociedade mercantil: e continuariam a usar, como usam desde 1852, do vinho de pero, do de laranja, do de canna de assucar, e de outros não noviços; da cerveja e ginger-beer; e da aguardente preparada ou pura; como acontece em todos os paizes onde não ha uvas.

Mas figure-se a hipothese de que essa porção de vinho do continente será destinada toda para ser vendida no Districto, a retalho, e por preço ao alcance de todo o povo.

Realisado isto, não diminue o mal, aggrava-se muito, e será ainda maior se a importação crescer.

Um dos effeitos perniciosos da lei annunciada será a presumpção de que os vinhos exportados da Madeira ou não são della, ou vão misturados com os de Lisboa.

Com essa lei na mão preparam os competidores nos mercados estrangeiros prova artificial de adulteração para longos annos do maior prazo necessario para consumir n'este Districto e fora d'elle o vinho aqui importado.

Tanto durará o descredito, se não ficar para sempre. - E este mal é, per si só, de immenso alcance, ou fique n'este Districto, ou se exporte d'elle o vinho que aqui entrar, e que, - qualquer que seja - não póde deixar de ser inferior ao bom vinho Madeira; e até mesmo ao de baixa qualidade, pela razão de que este melhora progressiva e illimitadamente com os annos, como o de qualidade superior, desenvolvendo, como elle, aroma especial que outro de fora do districto não offerece; - qualidades estas que se encontram mesmo nos mais inferiores, os quaes eram - quando os havia - e hão de ser - quando os houver - reduzidos a aguardente para tractamento dos melhores.

Para que a lei produza o pernicioso effeito declarado é bastante o facto simples da importação que ella permittir; mas ha figurada hipothese de se consumir geralmente no Districto todo o vinho trazido de Portugal, a lei produziria, de mais, a morte das industrias creadas n'este Districto desde 1852 pela necessidade de reparar as perdas causadas pela molestia das vinhas.

A preparação de vinho de laranja e de pero com bom resultado, tem feito augmentar sempre a cultura respectiva.

As plantações de cana de assucar começaram pelo mesmo tempo, teem progredido sempre, e por ellas tem tido a Madeira outra qualidade de vinho, que geralmente se consome na terra como aquelles; e tem tido, além d'esse vinho e do mel, aguardente e assucar que exporta, e que consome no fabrico dos vinhos mencionados e de outros licores, e em differentes usos.

A ginger-beer, bebida agradavel e barata tem immenso consumo geral, e ajuda a consumir o assucar e a aguardente.

O uso da cerveja madeirense tambem se vai generalizando por sua qualidade e pequeno custo.

São estas as industrias que, na referida hypothese, a lei pretendida feriria de morte, sem poupar outras que dependem da prosperidade d'aquellas; e assim acrescentaria por mil modos o primeiro mal appontado, que em todas as hipotheses teria de acompanhar a mesma lei.

Ver-se-hia morrer tambem a grande vontade ultimamente desenvolvida de renovar os vinhedos pela esperança de que uma epidemia de 9 annos hade brevemente declinar e desaparecer; sendo esta esperança e a do lucro presumido que animam os lavradores a emprehenderem de novo o mais custoso dos trabalhos agricolas na ilha da Madeira.

E como consequencia de tudo isto exaltar-se-hia o furor emigratorio, pois que, quando a Natureza e o Governo se ligarem para matar uma povoação, o remedio que lembrará logo, - o unico que se appresentará como salvador será a fuga.

Não ha porem rasão alguma para esperar do Governo de Portugal nenhuma medida que traga a este Districto nem a calamidade que fica esboçada n'esta representação, nem noutra menos grave.

O governo tem feito o que lhe tem sido possivel para tenuar os effeitos da fome, da peste nos homens nos animaes e nas plantas, - dos cataclismos, e de outros transtornos que hao flagellado estas terras.

Não quer por tanto desfazer nenhuma de suas obras beneficas.

Não deseja precipitar de novo estes povos no abysmo d'onde vem surgindo com grandes esforços seus.

Não pretende fazer-lhes definhar e morrer as suas nascentes industrias, - que vão operando a sua ascensão; e menos para que tres ou quatro individuos lhes tragam vinho de uvas, de que nem estes povos nem algum outro teem necessidade que o governo deve paternal e solicitamente remediar.

Não precisa d'abrir este porto a vinho de fora por que isso não estimula este solo e este clima para melhorarem a qualidade natural do seu vinho; nem conduz a imitar o importado, que na sua maior pureza será sempre inferior, é muito mais não contendo nenhum sumo de uvas, como tem acontecido e está provado authenticamente contra exportadores do continente do Reino.

Não se occupa do tirar o interesse que podem ter os que ainda conservem depositos de puro vinho Madeira para o dar a um menor número de importadores de vinho de Lisboa legitimo ou falso.

Não argumenta da possibilidade para o facto julgando boa a introducção de vinho para que estas ilhas não tornem a fazer d'elle a sua principal cultura, nem mesmo pode prezumir que ellas venham a seccar espontaneamente as fontes de receita que fizeram nascer, o que lhes teem sido bem provejtosas.

Não intenta retirar da circulação d'este Districto avultada somma do numerario que facilita o commercio, para lhe dar em troco, vinho que nem lhe faz bem, nem póde susbstituir aquelle meio circulante.

Não procura em fim o mal desta Provincia que tão util tem sido á Monarchia, e que por muitas rasões reclama e merece especial attenção sua.

- Não será pois nem sequer proposta a lei annunciada.
- Não ha necessidade d'ella nem aqui nem no continente.
- Ella seria prejudicialissima a este Districto.
- Não faria bem senão a diminutissimo numero de individuos.
- Nenhum outro beneficio apparece demonstrado, nem se pode imaginar qual seja, fora do individualismo.
- E em taes termos pode-se com segurança responder ao requerimento alludido no principio d'esta representação que a lei não é conveniente porque, em geral, é mui damnosa a este Districto, e porque, em especial, causa o prejuizo que o illustre Requerente bem mostra querer evitar, como he proprio da sua missão o de suas intenções, que os Supplicantes consideram boas como as de todos os Representantes da Nação.

A Camara Municipal do Funchal regeitando nobremente o imposto offerecido, não quer essa lei.

A Associação Commercial desta Praça tambem não a quer.

O voto d'estas duas Corporações, - escolhidas pelo illustre Deputado para serem consultadas sobre a materia - é de grande pezo e muito respeitavel. Exprime a vontade geral.

Os Supplicantes a confirmam; e P. a Vossa Magestade que esta respeitosa representação seja enviada à Camara dos Snrs. Deputados da Nação Portugueza quando o forem as respostas dadas ao Governo de Vossa Magestade pelas duas mencionadas corporações sobre este assumpto, para que simultaneamente seja tomada na consideração que merecer.

E.R.M.

Seguem as assignaturas

Nº. 13

1862/Setembro/25. Sobre a importação de vinho de Portugal

A imprensa, nº.10

COMMUNICADO

Deve importar-se vinho de Portugal

Provámos, na semana passada, que a prohibição da entrada de vinho de Portugal nesta ilha é uma barbaridade e um desperdicio, - ao passo que a legislação em contrario seria uma medida humanitaria e economica.

Disse-se-nos que não haviamos ferido o ponto principal da questão. Firamol-o hoje, pois.

Haja vista, porém, a que não a nós competia tocal-o; mas a quem contra nossas idêas se declarasse. Expuzemos rasões pelas quaes entendemos que deve ser de já permittida a importação de vinho nacional, - cumpria a quem nosso adversário fôsse, o apresentar os motivos (se é que passam de pretextos) contra.

Não nos referimos á redacção da Imprensa que parece achar-se collocada em campo neutro.

Não se nos apresenta pois athleta com quem pugnar nem a quem vencer. - Mas vencer-nos-hemos nós mesmos, apresentando de cada vez argumentos mais robustos, elucidando sempre melhor a questão, levando á evidencia que a lei prohibitiva da importação do vinho de Portugal nesta ilha, deve desapparecer já mesmo.

Analisemos os tres pontos que nos são propostos á discussão: "se o vinho (de Portugal) importado, causaria ou não prejuiso aos cultores de vinhedos aqui", - "se causaria descredito ao nosso, rebaixando-lhe depois o preço nos mercados estrangeiros;" - finalmente, "se faria com que os agricultores descoroçoassem no empenho em que geralmente lidam de proseguir com a cultura dos vinhedos."

O ultimo ponto, deve eliminar-se da discussão. Se o camponeo cuida que a entrada de vinho o prejudica, labora num erro; instruamos, pois, e esclareçamos o camponeo, e, inviemol-o pelo caminho do bem.

Se com effeito o camponeo tal julga, está imbuido de êrros que é mister desengastar; abraça effectivamente um "preconceito" a que não deve adherir quem se présa de ter uma Intelligencia culta, mas impugnar fortemente - Impugnemol-o, pois, avivemos a luz da verdade para que ella se reflicta nos olhos do rude.

Se aos camponeos, trabalhadores e colonos não podem chegar as idêas que aqui expressâmos, - chegam, sem duvida, a quem lh'as póde transmitir a elles. Convençam-se d'ellas os proprietarios, e imprimam-nas no espirito dos seus caseiros; persuadam-nos de que o vinho de Portugal nenhum mal póde fazer ao nosso vinho Madeira, e que devem continuar com o mesmo enthusiasmo na plantação das vinhas.

O vinho de Portugal em nada prejudica o nosso. Só o poderia fazer se fôsse de qualidade egual; mas como é de lote muitissimo inferior, lá lhe ficará o valor respectivo, em quanto que o nosso, de merecimento incomparavelmente mais subido, conservará o preço que merece, sem que por principio nenhum tenha de nivelar-se pelo preço de vinhos muito inferiores.

Pois o vinho estrangeiro que importamos não prejudica o nosso, e o nacional é que lhe havia de causar prejuízo? - Dar-se-ha caso que o vinho de Portugal seja superior ao Champagne e a outros vinhos estrangeiros que importamos?... Pois o vinho Madeira

que temos, pouco e carissimo, está sendo uma bebida de luxo como o champagne; o menos abastado, - como o dicemos a semana passada, - só bebe bebidas alcoolicas ou essas drogas com apparencia de vinho, tanto ou mais perniciosas do que aquellas.

Pela mesma rasão de superior qualidade do Madeira, é que tambem o vinho importado não o póde desacreditar no mercado estrangeiro.

Nenhum comprador recebe o vinho só pela fé em quem lh'o vende; e os nossos vinhos não são de naturesa tal que entendedor algum se equivoque confundindo-os com outros. Embora aqui tenhamos milhares de pipas de vinho importado do reino, o nosso, puro, ha de ser reconhecido como generoso, e prevalecerá em preço em toda a parte.

Dest'arte, os argumentos que nos cumpria ferir, ferimol-os mas não grogitam sangue.

Depois dos argumentos acodem os factos em nosso favor.

De que presta uma lei que a cada hora é sophismada?!

Foram concedidas primeiramente licenças para a entrada de vinho de Portugal para uso dos doentes, mediante um attestado de facultativo, em virtude do qual baixava a portaria do respectivo ministro.

Todavia a cidade do Funchal sabe como isso se fazia. Eram milhares e milhares de doentes, outros tantos os attestados e egual numero de portarias, em virtude das quaes entrava no nosso porto grande porção de vinho todas as vezes que vinha navio de Lisboa.

E, perguntaremos, - em que prejudicou os nossos vinhos esse (e não foi pouco) que aqui entrou a pretexto de accudir a doentes?

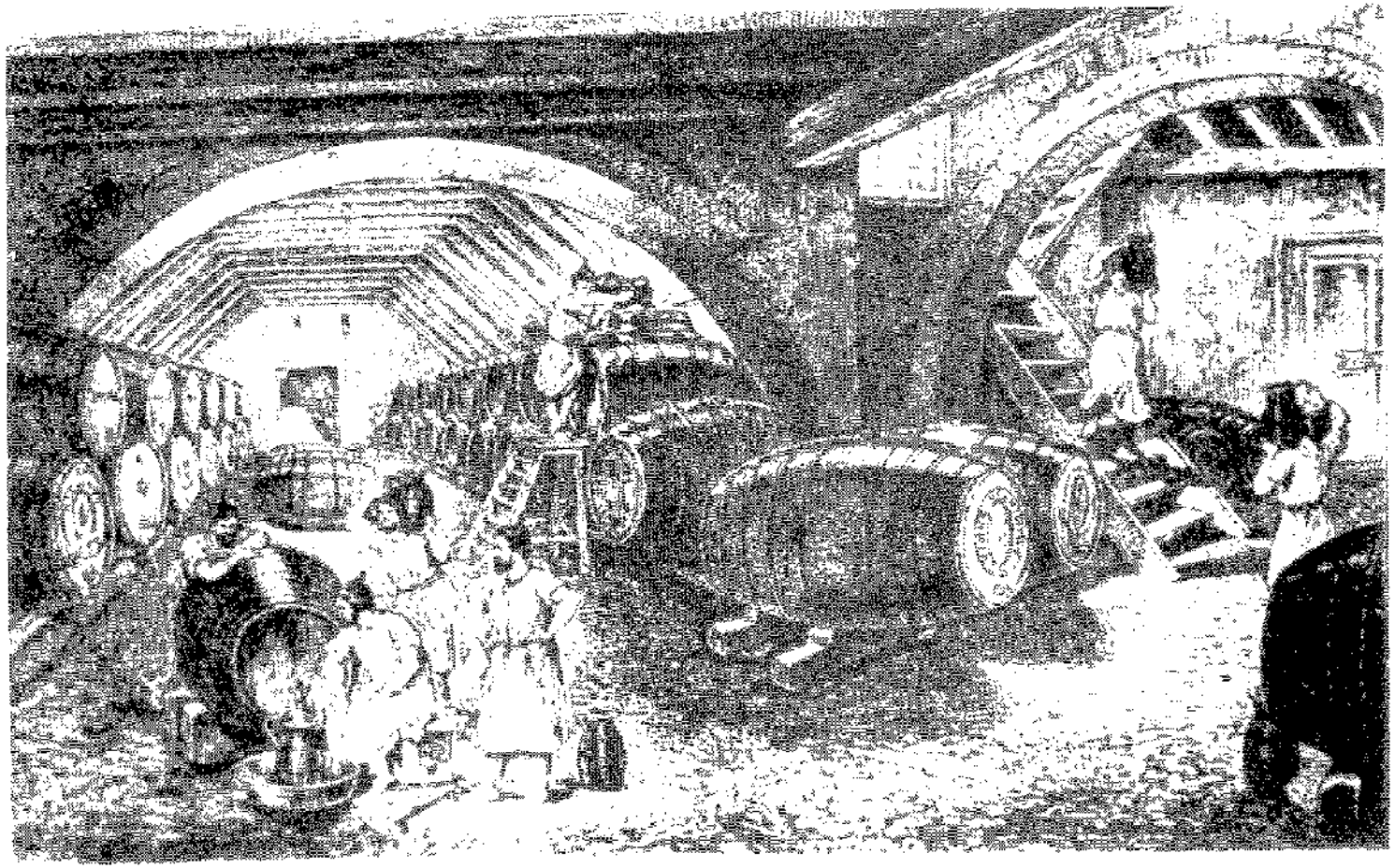
Em nada.

O govêrno de certo que consentiria na importação a não serem essas representações infundadas que d'aqui foram dirigidas, - sem dúvida promovidas ou solicitadas pelos monopolistas que ainda possuem adegas cheias, e são os unicos interessados.

Ultimamente apparece á lei outra especie de sophisma: "é prohibido importar-se vinho? importam-se as uvas, e cá se redusem a mosto." Este anno entrou pequena quantidade; na proxima colheita, porém, não faltarão especuladores que importem em grande escala, e fica a prohibição redusida a uma méra nugacidade.

Quanto melhor e mais equitativo não fôra pois permittir a importação?...

(Um funchalense)



Armazém de vinhos de Cossart Gordon & Co no Funchal, henry Vizetelly, 1880

2. A AGUARDENTE

Nº. 1

1821/Agosto/6. As aguardentes de França na Madeira

O Patriota Funchalense, nº.12.

Sr. Redactor.

As observações relativas ao consumo de Aguardente de França na Ilha da Madeira, inseridas no Additamento n. 9 do seu Periodico, merecendo muitos elogios a seu Author, pelo interesse que toma por seus Concidadãos, com tudo não me parece sufficiente para servir de Memoria aos Senhores Deputados, a fim de que possão providenciar com acerto sobre negocio de tanta consequencia: e bem que eu esteja longe de pençar, que as minhas reflexones prehencherão esse fim, será sempre de grande utilidade toma-las em consideração antes de legislar-se sobre tal objecto; e por isso espero que v. m. leve a bem publicallas em sua Folha.

Todos concordão em que annualmente se importão nesta Ilha 2:000 pipas, ou mais de Agua-ardente; e todos concordão tambem, que annualmente se as novidades são regulares, produz a Ilha 30:000 pipas de vinho. As tavernas dão consumo a 10:000, pela maior parte sem ser tratado com Agua-ardente, e por consequencia quasi toda a Agua-ardente importada se gasta nas 20:000 pipas que restão; e não se póde reputar em menos de 8 galoens a cada pipa: Se esta Agua-ardente fosse boa bastavão 4, ou 5 galoens para cada pipa de Vinho, e poderia diminuir-se a importação a ametade. A Agua-ardente que entra na Ilha, não he boa em geral, o que se prova mesmo pela quantidade della, que se gasta no Vinho. A Agua-ardente de França superior que vem, he muito pequena quantidade, a outra exportada, de Londres para aqui, sabido he que là foi enfraquecida com agua para a pôr no quilate lá permittido a essa Agua-ardente; a demais vem de Hespanha, e Italia, e muitas vezes aduiterada.

O Vinho da Madeira he proprio, como outro qualquer, para o fabrico de optima Agua-ardente; negar-lhe esta qualidade, he exprimir o sentimento da mais crassa ignorancia; ou do mais sordido uiteresse; para a obter não he necessario mais, que boas máquinas destilatorias; estas aparecerão logo que se verifique a prohibição de Aguas-ardentes Estrangeiras, e Nacionaes. A Agua-ardente que existe hoje na Ilha, sem fallar na que se está esperando, he mais que bastante para o concerto do Vinho da proxima colheita; as màquinas destilatorias ainda chegarão a tempo de fabricar Agna-ardente de Vinhos desta colheita mesma, e não ha inconveniente algum em prohibir-se desde jà a entrada das de fóra. 5:000 pipas de Vinho que cada anno se fervão, produsirão 1:000 pipas de Agua-ardente de 20 quilates para cima; 4 galoens desta Agua-ardente farão melhor effeito em huma pipa de Vinho, que 8 galoens da que importamos; e portanto bastão-nos 1:000 della cada anno, na qual se consumirão 5.000 pipas de Vinho. Por consequencia temos venda certa, e infallivel consumo a 5:000 pipas de vinho. As tavernas gastão de 8 a 12:000 pipas, temos logo, tomando hùm termo medio, 10:000 consumidas nas ditas tavernas, restando 15:000 para exportação, o qual Vinho sendo o melhor que dá a Ilha, pois que o mais baixo teve a conveniente applicação, fará recuperar o merecido crédito que teve. Quando a Ilha só produsir 20:000 pipas de

Vinho de menos Agua-ardente se precisa, menos Vinho se ferve, com menos se podem supprir as tavernas, e sempre ficarão de 8 a 12.000 pipas para embarque, cuja quantia oxalà fosse exportada com certeza cada anno! Fabricando-se a Agua-ardente na terra, nella fica o interesse da mão d'obra, nella fica o immenso cabedal, que damos pela que vem de fóra, facilitaremos o consumo porque nos desencarregamos de 2:000 pipas, que tantas são as que de Agua-ardente de fóra, se vem tranformar em Vinho nosso. A nossa Ilha não póde alimentar-nos 3 mezes com os generos que nella se cultivão de primeira necessidade: do Vinho que produs tiramos nosso alimento, vestuario, finalmente toda a subsistencia, e commodidades da vida. Tudo o que póde difficultar o consumo util de nossos Vinhos, parando a sua extracção, ou fazendo abaler seu preço a hum intimo valor, he hum mal de terriveis consequencias; porque as mesmas vinhas se extinguirão por não corresponder o seu producto às despezas do seu amanho, e o povo cahirà em miseria; porque a cultura de outros generos, sendo menos lucrativa he mais difficil, e menos anàloga ao clima da Ilha.

Sabido he de todos, que existem por vender grandes quantidades de Vinho desde o anno de 1817, e que, como se diz, não tem havido na Ilha huma novidade redonda desde 1814, antes os annos de 1815, e 1816 forão das novidades mais mesquinhas que temos visto. Toda a Agua-ardente que entra na Ilha he convertida em Vinho, porque toda se mistura com elle, logo quanta entra tanta augmenta a somma do Vinho que temos de consumir. Na Ilha entrão cada anno 2:000 pipas de Agua-ardente; mas concedo que sejão s'o 1:200, o que ninguem póde negar; 1:200 pipas cada anno desde 1816 até 1820 sommão 6:000 pipas; 5:000 pipas de Vinho fervidas, em cada hum dos ditos annos, para Agua-ardente são 20:000; não conto as 5:000 de Agua-ardente que dellas resultão; temos logo diminuição de 26.000 pipas nos ditos 5 annos; ora se houvesse esta diminuição, he claro que não existiria nenhum vinho por vender das colheitas desses annos; logo a rasão porque se não tem vendido he porque entrou Agua-ardente, e porque se não fabricou outra. De mais: qual he a Nação bem regida que importa em seus dominios para consumo delles, aquelles mesmos generos que ella tem em abundancia, principalmente os de luxo, e aquelles de que seus habitantes tirão a subsistencia?

Assento por conclusão, que a admissão de Agua-ardente na Ilha da Madeira, assim como de quaesquer outras bebidas para expôr à venda, he a causa da extagnação dos Vinhos, e da desgraça dos Madeirenses: que ella deve ser prohibida absolutamente, e desde já: que he de interesse publico conceder-se da Fazenda Nacional emprestimos para a compra de Lambiques. Os que olhão pelo seu interesse mais, que pelo bem publico, appelarão para a difficuldade de estabelecer bons destilatorios, para a insuficiencia dos Vinhos baixos da Ilha, para darem bou Agua-ardente; demoras que exige tal estabelecimento, &c. Fingir-se-hão zelosos da Fazenda Nacional, que vai perder muitos contos de reis nos Direitos que percebia na importação da Agua-ardente, e não deixarão de inventar ainda outras muitas especiosas razões; mas respondo que: a riqueza dos Cofres Nacionaes procede da riqueza da Nação, e que aquillo que concorre para a pobreza desta, arruina a ambos: hum Povo bem mantido augmenta a Agricultura, a Povoação, e o Estado acha nelle todos os recursos de que póde lançar mão em suas necessidades. Quando não podermos cultivar as vinhas por falta de meios, quando cahirmos na pobreza e miseria, para que sÂ importara Agua-ardente na Ilha? Que Direitos cobrará della a Fazenda Nacional? E que recursos terá o Estado? Sobre a difficuldade de estabelecer bons Destilatorios; qualidade de Vinhos para boa Agua-ardente, quantidade necessaria della para o trato do vinho da proxima colheita; já creio ter mostrado que taes difficuldades não existem, e que nenhum motivo ha para que a prohibição se não execute desde já.

Concorrendo v. m. por meio da sua Imprensa a illustrar seus Concidadãos sobre materias interessantes, deixará ao mesmo passo muito obrigado.

O seu attento venerador
Hum Portuguez.

Madeira 6 de Agosto de 1821.

Nº. 2

1821/Agosto/1.Sobre as aguardentes de França.

O Patriota Funchalense, nº.13

Sr. Redactor.

Não he o meu dezejo, quando pesso a v. m. o obsequio de mandar inserir esta na sua Folha, desafogar paixões, nem promover interesses particulares; por isso me limitarei unicamente áquellas reflexões que o amor da minha Patria me inspira, e que, discutidores sobre o Bem Publico, só devem levar em vista.

Tenho observado as reflexões do Sr. Francisco Manoel Alves, que no seu Periodico appareceràn, sobre as Aguas-ardentes de França, e admira-me muito que sobre hum assumpto de tanta ponderação appareção tão poucos opinantes; pois quanto mais he discutida hum materia, tanto mais se apura a verdade. Sobre este objecto sou obrigado a dizer que em nada concordo com o Sr. Francisco Manoel Alves. He a minha firme opinião que devem ser estabelecidas quanto antes, Fabricas de Aguas-ardentes nesta Provincia, e mesmo antes destas exisitrem, deve o Governo prohibir immidiatamente a Entrada das Estrangeiras. Não sei sobre qual Systema Politico seja fundada a opinião, que a Agua-ardente Estrangeira tenha sempre livre entrada nesta Provincia, sem alteração alguma de direitos, quando podemos tão convenientemente estabelecer Fabricas, as quaes sempre concorrem para a verdadeira riqueza Nacional. Qual tem sido a principal causa da prosperidade da Nação Britanica, senão o seu Commercio, e Industria Nacional? Longe de acanharem as suas Fabricas, são elles os primeiros a proteger, e promovê-las, já pelas sabias Leys, já pelos direitos prohibitivos sobre iguaes generos Estrangeiros, e já pelos descontos (draubachs) que dão nas suus Alfandegas; e veja-se mais, como elles até vão comprar os materiaes (como sedas, laas; linhos, &c,) às Nações Estrangeiras para fabricarem nas suas manufacturas. Seremos nós, pois, os unicos para obrarmos o contrario? Hiremos comprar as Aguas-ardentes que nos são precisas aos Estrangeiros, possuindo nós tantos vinhos proprios para a fabricar, e os quaes em outro tempo só servião para este fim? Não posso acreditar que este modo de obrar conduza para o Bem Publico.

Duvida o Sr. Francisco Manoel Alves, que aqui se possa fazer tão boa Agua-ardente como a de França (quero dizer a chamada de França, porque he bem notavel que a maior parte que aqui tem entrado, não he daquelle Paiz) porque razão? Por ventura serão os Vinhos que se destillão em França melhores, ou tão bons, como os mais inferiores que possuimos nas nossas Freguesias do Norte? Ou será a destillação huma Arte tão mistiriosa, no seculo prtido em que vivemos, que jàmais possamos descobrir hum tamanho segredo? He necessario quando se duvida da boa qualidade deste genero, que essa opinião seja fundada em hum destes dois principios acima referidos. Se ella he fundada sobre o primeiro, devo dizer que os Vinhos mais incorpados, por serem os que contém mais, (por sua analização chymica) dos dois principios sulfureos, e Salinos, rendem menos espirito que não aquelles que são mais delgados, e mais fracos em apparencia. Os principios Chymicos de Vinhos consistem em óleo, sal, flegma, e terra, e como as proporções destes differem muito segundo as qualidades, seria necessario que o Sr. Francisco Manoel Alves tivesse feito, (o que não he provavel) huma analização dos Vinhos Francêses, e dos deste Paiz, para então poder duvidar do bom resultado das Fabricas. Se a sua duvida porém, he fundada sobre o segredo da distillação, faça-se a experiencia, que não duvido pronunciar que o resultado hade ser feliz. Devo aqui tambem lembrar que os Francêses nunca fervem senão aqueiles Vinhos que não se pódem conservar, nem vender por sua infima qualidade.

O Segundo prejuizo que o Sr. Francisco Manoel Alves aponta, he aquelle que (diz elle) resulta da perca da exportação de 1:500 pipas de Vinho que se embarcão em trouco, para pagamento da Agua-ardente (chamada) de França. He verdade que sendo o Vinho o unico genero de exportação nesta Provincia, deve todo o homem, que possue verdadeiros sentimentos de Patriotismo, desejar promover o mais que poder, a sua extracção, e por isso he que assevero que a immediata prohibição de Agua-ardente Estrangeira, he hum dos meios mais expedientes para favorecer este ramo de negocio. He bem conhecido por todos que o Vinho Madeira, era em algum tempo o mais apreciado em todo o mundo; tambem he notavel que os Vinhos inferiores de algumas Fraguesias do Norte, nenca erão embarcados, e só serviáu para o consumo do Lavrador, e para ferver. Esta fama tão justamente adquirida, só principiou a ser destruida, logo que a ambição de alguns individuos os instigou a quererem enrequecer de repente lançando mão daquelles Vinhos que seus maiores tinhão destinado para outro fim, ajudados nas suas emprosas pelas Estufas, que pouco a pouco forão estabelecendo, e pela grande quantidade de Aguas-ardentes Estrangeiras, que rapidamente forão introduzindo no Paiz. Eis a maior parte dos Vinhos bons viciados, os quaes á força de Estufa, e Agua-ardente forão embarcados debaixo do titulo de Vinhos finos. As Nações que consumião estes Vinhos, forão pouco a pouco desgostando-se com a qualidade delles, até que descobrindo a sua adulteração fizerão-no cahir em grande despreso, tanto assim que alguns delles se tem vendido em Londres a 18 L por pipa!!!

Prohibindo-se pois a entrada de Aguas-ardentes, voltão as cousas para seu antigo estado: os Vinhos inferiores sendo fervidos, já não podem viciar os Vinhos do Sul, os quaes tornarão a adquirir a sua fama perdida, e em lugar de perder a exportação de 1500 pipas, demos extracção a 5, ou 6 mil pipas, que sendo fervidas já não podem adulterar, mas sim conservar os Vinhos bons do Sul: neste caso, tambem não serão precisas as 2.000 pipas de Aguar-dente annuaes, porque como os Vinhos infimos erão os que necessitavão de maior porção de Agua-ardente, sendo estes fervidos, só serão precisas 700 ou 800 pipas para concerto dos que são dignos de exportação.

Quanto ao prejuizo que se diz causar ao Erario, acho que este sempre tem tantos expedientes para contrapezar essa perea, que não deve entrar em questão a Industria Nacional, e o Bem Público, que são os verdadeiros fundamentos da riqueza de qualquer Nação; notando tambem, que recuperando os Vinhos a sua antiga fama, augmentará esta a exportação delles, e por consequencia os direitos de sahida.

Igualmente náo acho bem fundada a ultima objecção do Sr. F. M. Alves, quando duvida, que a Agua-ardente da terra se possa vender pelo mesmo preço, que está alcançando a Estrangeira; por quanto os principios em que funda esta opinião, são todos erroneos: em primeiro lugar porque não são precisas 5 pipas de Vinho para fazer huma de Agua-ardente, mas sim 4, e em segundo, porque aponta o preço actual da Agua-ardente Estrangeira ser a 400 e 500 réis a canada (o que he falso, porque ella se vende a 550, e 600 réis) não se lembrando, que este preço a que chama tão modico, he unicamente causado pela pobreza, e miseria que presentemente assola toda esta Provincia, e que nos mais annos preteritos se vendeo geralmente a 1:800 e a 2:000 réis o gallão. Assim mesmo não duvido affirmar que se possa fabricar Agua-ardente no paiz pelo mesmo preço de 600 réis a canada, e este effectivamente, sem causar o prejuiso aos Lavradores, e Senhorios do Norte, que tanto assusta o Sr. Francisco Manoel Alves.

Ouso por tanto affirmar, que se a prohibição que tanto recommendo, não tiver lugar quanto antes, veremos o nosso Commercio arruinado de todo, Jàmais poderei ser convencido que seja espirito de Patriotismo em qualquer individuo, querer promover o consumo de hum genero Estrangeiro, em prejuiso evidente das Fabricas que já existem, e das que se poderão vir a estabeleeer nesta Provincia? Hoje que a Nação Portugueza tem recuperado seus Direitos, e que todos devem trabalhar para a exaltar à sua antiga gloria, não lançaremos mão de todos os meios para augmentar o nosso Commercio tão abatido, a nossa Agricultura rão despresada, e a nossa Industria Nacional tão opprimida? Ainda haverà quem duvide que as Fabricas de Agua-ardente nesta Provincia, não seja hum dos meios de promover a nossa Felicidade Publica? E deseje favorecer o monopolio de alguns individuos, ignorantes dos seus proprios interesses, em prejuizo nosso, querendo illudir-nos, e atemorizar-nos com rasões frivolas? Ah! Sr. Redactor, não soffra v. m. que este susto se apodere dos animos timidos. Publique pelo poderoso meio da sua Imprensa, todos os papeis que tendão a destruir argumentos tão mal fundados. Animem-se os

nosso Patricios a projectarem estabelecimentos uteis à Patria, e não esperem que o nosso Governo faça tudo, porque este nem tudo póde abranger. A nossa inercia, a indifferença, he que nos tem reduzido ao estado de miseria em que gememos. Não basta só dizer que he bom que se faça, he preciso metter mãos à obra, e náo deixar tudo ficar em palavras.

Que estas minhas idéas ainda que mal expressas possão servir de alguma utilidade á minha Patria he o unico désejo deste. Seu amigo sincero

Jayme Antonio de França Netto, Proprietario.

Agosto, 1 de 1821

Nº. 3

1821/Dezembro/15. Sobre as aguardentes de França.

O Patriota Funchalense, nº.48

SENHOR REDACTOR

Como constante Leitor do seu Periodico, não me fez pequena impersão as continuadas cartas que v. m. inserio àcerca do fabrico de Aguas-ardentes nesta Provincia, e vendo que a maior parte dos escriptores acceleradamente clamavão pela necessidade que havia em se queimarem os Vinhos do Norte para os reduzir a espirito, que supprisse a Agua-ardente de França, fiquei tambem aguardentado, ainda que mil idéas me occorião sobre a futura sorte desta Provincia, que tão cordialmente amo por ter tido nella o meu berço. Não quero entrar em questão com alguns dos sensatos escriptores, porque estou convencido de que se deve fazer alguma Agua-ardente para uso dos Vinhos em mosto, porem tendo reflexionado sobre este objecto, e visto a Agua-ardente, que se tem já fabricado, não me posso convencer de que ella possa servir para deitar nos Vinhos d'embarque, por lhe faltar aquelle sabor e cheiro, que he peculiar á boa Agua-ardente de França. Esta minha idéa creio ser coherente com a da maior parte dos bons intendedores, e Provadores dos nossos Vinhos, e practicamente se acha demonstrada em huma Dissertação, que ha dias li, escripta por hum nosso Patricio, e antigo Negociante nesta Provincia, o Illustre Cidadão Henrique Corrêa de Vilhena, que apresentando-a ao SOBERANO CONGRESSO por mãos de hum dos nossos Deputados, veio remitida à Camara, segundo dizem, para ella a examinar, e responder. Aquelle procedimento justo em se mandar ouvir a Camara, segundo consta, já que os nossos Deputados se não poderão desenvolver perante o SOBERANO CONGRESSO, muito me lisonjeou, porèm ainda a resposta se não tinha dado quando appareceo a fatal Lei de 9 de Outubro, tão fatal quanto foi aquelle dia no anno de 1803. O tempo mostrará alguns dos enthusiastas, que gritarão para que se queimassem os nossos Vinhos, que as suas idéas não nascerão que da necessidade que tinhão pela falta de venda a seus vinhos, e não porque sondassem os interesses geraes da Provincia.

A estagnação do Commercio em toda a parte do mundo he tão conhecida que me faria importuno referindo- a; e porque havia de ser isenta a minha Patria quando poderosos Reinos, e até mesmo Imperios soffrem a mesma estagnação? No tempo da

guerra, por se acharem muitos portos fechados ao Commercio de Vinhos, a Madeira floresceo, e chegou ao grande auge de sua felicidade; com a paz geral era de esperar que ella soffresse desfalce nos seus antigos interesses, e por conseguinte diminuisse o preço exorbitante que merecêrão os seus Vinhos, sendo tão grande o seu embarque que o Negociante nem já escolha fazia dos Vinhos, quando os hia comprar a qualquer Proprietario ou Partidista, que o tinha para vender. Todos sabem que o Vinho era tão procurado para se exportar, que até o pobre idolatra de Bacho, por não ter 150 a 200 rs. para dar por hum quartilho de Vinho se via obrigado a recorrer à cachaça que o enervou, e conduzio à sepultura, porque com a falta de meios via o Vinho como Tantalo, sem lhe poder tocar.

Diga-me, Sr, Redactor, qual seria aquelle Proprietario ou Partidista, que naquelle tempo quisesse queimar o seu Vinho, por muito baixo que fosse, para o reduzir a Agua-ardente? Appareça esse philantropo que diga: queimei o meu Vinho de S. Vicente, para não desacreditar minha Patria, e até para ver se evito a introdução d'esse maldito cognac! Naquelle tempo não havia zelo para que o nosso Vinho tivesse o bom conceito, merecido nas Praças Estrangeiras, nem se fallava em sustentar-lhe o credito, hoje com a nossa Regeneração Politica he que o querem acreditar, e por isso se clama que seja queimado o máo para se conhecer o bom! Até aqui vamos bem; porém seja-me licito perguntar: supponhamos que revertessem os antigos dourados tempos, e que houvessem as mesmas ordens para a exportação de nossos Vinhos, quem será aquelle Nortista, que, levado pela guerra que faz à Agua-ardente Estrangeira ou Nacional, quisesse queimar o seu Vinho para o reduzir a espirito só para não dar interesses a esses Estrangeiros que nos desfructão? Appareça esse novo Achiles Insulano. Em quanto houverão compradores a toda a qualidade de Vinhos, ninguem quiz, para crédito delles, reduzillos a Agua-ardente, antes pelo contrario até ao mais intimo, que produzião as parras das serras, se lhes fazião mil concertos, e misturas, e erão tantas as experiencias dos Alchimistas, que nos divertião as suas conversas, já naquelle fraziado Chimico dè fermentação vinosa, materia sacarina, ácido tartaroso, gaz d'acido carbonico em excesso,†&c. &c. e erão tantos os Peripateticos, e Chaptalistas que fazião rir com as suas conversações nas praças, ainda que nas experiencias sempre appareceo algum vinagre; agora que por circunstancias os tempos mudárão era precizo que a chimica tornasse a apparecer, e com maior brilho, porque vai reduzir-se o Vinho a espirito, segundo a nova theoria.

O muito que se requereo, e escreveo ácerca das Aguas-ardentes não foi mais que hum interesse particular de alguns individuos, que supposerão que, queimando-se 10 mil pipas de Vinho, havião de ter prompta extracção aos Vinhos que tinhão por vender, e que só daquelle modo he que podião ter annualmente huma prompta venda, e não porque levassem em vista esse fantastico crédito perdido de Vinho Madeira, quando em todos os tempos se apresentarão nas Praças Estrangeiras os nossos Vinhos, e que pela qualidade delles se regulava o preço; pois ninguem ignora que esta Provincia produz o melhor Vinho, que se conhece, assim como tem muito inferior, que ou se consume no Paiz, ou se vende para fóra pelo justo e corrente valor. Ora, querer que a Madeira não exporte senão o balsamico Falerno, e que o inferior seja todo reduzido a Agua-ardente, ou bebido no Paiz, he huma idéa tão extravagante, como querer que a França, por fabricar a melhor cambraia, lhe sirva de discredito exportar lôna, e á Inglaterra, tendo os pannos mais finos de lã, lhe esteja mal vender baêta! Não seria mais vantajoso a esta Provincia exportar Vinho inferior a 30: e a 40:000 rs. por pipa, do que reduzillo a Agua-ardente? E para que he precisa toda essa Agua-ardente, que se projecta fazer? Para deitar nos Vinhos finos? Esses não precisão de tanta Agua-ardente, quanta desejão os Nortistas que se faça; será para exportar daqui? Ninguem a compra por tão alto preço, quanto está custando, tendo muito mais barata (de França) em qualquer praça, e ser a nossa mais inferior. Foi mania espirituosa, Sr. Redactor, que atacou alguns de nossos concidadãos, que levados por huma cega illusão de interesses futuros nos procurárão a morte, e fizerão com que os outros Paizes, que produzem Vinhos baratos vão ser vizitados por esses Negociantes, que comprão Vinhos mais inferiores, em quanto nós para o futuro só teremos a vender essa Agua-ardente cheia de fleugma, e Vinho fino, porque sentárão esses Senhores, que lhes ficava mal à sua reputação, que na Madeira se vendesse Vinho mais inferior, quando em toda a parte se sabe que temos Vinhos com diversos preços, segundo suas qualidades, e idade. Não quero dizer que senão devão

alguns Vinhos, como sempre se costumou fazer, porém querer que na Madeira se faça Agua-ardente tão fina, e saborosa como a de França he huma mania, como he o querer que se não embarque que o Vinho fino, e o mais inferior se queime, ou se consuma no Paiz, o que de certo não enriquece a Provincia. Como hum dos nossos Deputados tinha projectado estabelecer lambiques de Fletcher, e pugnou fortemente para que se estabelecessem esses destilatorios; por ser daqui instigado a que gritasse para nunca vemos Aguas-ardentes Estrangeiras, e se queimasse todo o Vinho para se dar consumo a elle, o tempo mostrará a asneira em que cahirão, e espero que havemos de sentir ainda maior estagnação de nossos Vinhos, porque a manía dominante he que se queime Vinho para fazer espirito, sem haver quem o gaste; porque o Negociante que embarca Vinhos de certo não vai deitar Agua-ardente da Madeira cheia de fleugma, servindo esta unicamente para Vinhos em mosto. Com estas observaçoens não quero, torno a dizer, sustentar que se não faça Agua-ardente, o que desejo he mostrar que o muito que se fallou sobre Aguas-ardentes não foi com vistas de se acreditar o nosso Vinho nas Praças Estrangeiras, mas sim hum projecto frivolo de alguns, que tinhão Vinhos, pensarem que, queimando-se o do Norte, o que existia por vender teria huma prompta venda. A riqueza da minha Patria toda consiste na unica producção de seus Vinhos, se estes se não exportarem com differentes preços, segundo suas qualidades, serão os ricos os unicos consumidores que iremos ter, pois que segundo a mania predominante não deverá sahir daqui Vinho inferior por não termos o desgosto de saber que se vendeo em qualquer mercado Estrangeiro hnma pipa de Vinho por 50:000 rs.! Por certo que hum tal zelo, e amor à patria não destinguirão tanto os Francezes, e Hespamhoes; porém sejamos embora singulares! Sr. Redactor, eu conheço que estas minhas reflexoens de nada servem já, porque temos huma Lei, que devemos respeitar, porem quizera que v. m. por especial favor as lançasse em seu interessante Periodico para a certo tempo eu aparecer em campo com esses Senhores, que tanto escrevêrão, e fallárão; pois ainda espero que elles se arrependão do mal que nos causarão. Eu sou, Sr. Redactor, seu íntimo, e particular Amigo.

UM OBSERVADOR IMPARCIAL

N°. 4

1827/Fevereiro/3. Sobre a introdução das aguardentes estrangeiras

Funchalense Liberal, nº.1 e 6

Sobre a introdução de Aguas ardentes Extrangeiras na Madeira

Quando, depois de fortissimas opposições, se promulgou em favor d'esta Ilha, e da do Porto Santo o Decreto de 31 de Julho de 1822, que prohibio a importação das aguas ardentes estrangeiras, a decidida approvação com que elle foi recebido, anniquilou toda a duvida, que poderia haver sobre a opinião de seus habitantes a este respeito. Olhou-se aquelle Decreto como uma tàboa de salvação nas circunstancias actuaes da Provincia; e esta opinião tem ganhado tanto campo, e força, que as pessoas oppostas áquella medida, se algumas ha, parecem ter conhecido a inutilidade de arrostar com ella, e já ninguem se

atreve a impugnal-a. E com effeito, se havemos de julgar pelo número de votos, maiormente quando entre elles apparecem os de tantas pessoas intelligentes, de todas as classes, a utilidade da lei não póde ser duvidosa. Não examinaremos agora a opinião de uma liberdade absoluta de commercio: seja, ou não este o verdadeiro systema, o facto é, que o prohibitivo prevalece inda hoje, não obstante a força dos argumentos, que o combatem; e é certo, que o grande athleta do systema opposto, Say, reconhece os inconvenientes, que haverião em pertender uma subita mudança, quando uma legislação toda differente, e opposta tem creado interesses, e formado habitos, com que é necessario transigir. Dando pois como coisa certa, se não obsolutamente, ao menos em attenção ás circunstancias, que a introducção de aguas ardentes extrangeiras na Ilha da Madeira é um grande mal para a mesma Ilha, dizemos, que ella vôa rapidamente para uma ruina infallivel, e proxima, se quanto antes se não adoptarem medidas efficazes para obstar ao mais escandoloso contrabando. Estamos a ponto de ver inutilizados todos os trabalhos, que precederão a formação d'aquella Lei, a qual sem effeito será como se não existisse, deixando assim frustradas as esperanças de cem mil Habitantes, que todos interessão mediata, ou immediatamente na sua observancia. Se ha verdade no que infinitas vezes temos ouvido, e ainda se continua a dizer, muitos navios tem aqui aportado com o apparente pretexto de procurar frete, mas cem o muito real, e verdadeiro fim de introdusir grandes quantidades de agua-ardente, o que outros fazem mesmo de véla: e, seja por falta de vigilancia, ou por outro motivo, tanto então os infractores com a impunidade, a tanto ha chegado o seu arrojo, que até em pleno dia, e debaixo dos nossos olhos tem illudido, e quotidianamente zombão do todas as precauções. Como nos impozemos a lei de nunca asseverar sem poder provar, não ficamos pela veracidade d'estes factos, que só repetimos de ouvida: mas a voz pública os dà por indubitaveis, e o mais é, que até se aponta o logar, o tempo, e o modo; circunstancias, que tornão inadmissivel a supposição de ser tudo mero boato. Isto supposto, perguntamos: terão taes abusos chegado á noticia de quem póde, e deve evital-os? É coisa sabida, que a denuncia é o meio ordinario, por que taes factos chegão ao conhecimento da competente Authoridade; e antes de entrarmos no imparcial exame do modo, porque a este respeito se tem conduzido nossos Funccionarios, julgamos do nosso dever combater uma opinião que temos ouvido emittir sobre denuncias, e que póde ter funestas consequencias, não só neste caso, mas sempre, que se trate de cohibir crimes. A idéia de infamia, que muitos indistinctamente ligão a toda a espece de denúncias, afugenta o homem de orio, que présa o seu bom nome, e reputação, e dando assim ao preverso maior probabilidade de escapar ao rigor da lei, é a mais capaz de animar, e multiplicar os delictos pela impunidade. Estamos bem longe de querer aconselhar alguem a que se arvore em denunciante: mas é fazer gravissima injúria ao que for probo, e de boa fé, confundil-o com os vís delatores da innocencia. A isto é , que nos oppomos, e rogamos ao leitor, não ajuiza de nós, sem primeiro pesar a força dos seguintes argumentos. Ou é, ou não é justa a lei: se o é, devem ser licitos todos os meios razoaveis da a fazer observar: e quando não seja possivel de outro modo atalhar as consequencias do crime, será infame denuncial-o? Se algum particular teve meios de descobrir o author de um roubo, de um assassinio, não será, occultando-o, complice de quantos crimes nascerem da impunidade, que elle podia talvez evitar, se o declarasse? Se a alguem constar, que um ambicioso premedita para fins particulares uma revolução no estado, ha de consentir, que perigue, e que pereça a Patria, só para evitar uma infamia puramente imaginaria? Pois ha de haver tanta commiseração com o malvado, que perpetrou o delicto, e as desgraçadas victimas, que elle immolou, ou que pertende sacrificar, não hão de ter direito, nem à nossa justiça? Poderá chamar-se philantropia uma ommissão, que póde mui bem involver a perda de um Povo inteiro? Será crime atalhar o crime? Se todas estas razões não tem a força, que lhes suppomos, temos docilidade bastante para confessar o nosso erro, quando nos convencerem delle; mas em quanto não chegar esse dia, continuaremos persuadidos de que a compaixão, e horror, que deve inspirar a idéia de ir talvez fazer um desgraçado, não justificão a generalidade da consequencia, que se pertende tirar É isto um excesso de virtude (se em virtude se dá excesso), que se não ajusta com as nossas idéias de moral; e eis outra razão por que emprehendemos atacal-o: se bem, ou mal o fizemos, decida o leitor, e emtanto passaremos a outra questão.

Como se ainda não fosse bastante marcar o denunciante zeloso, e patriota, com o ferrete de ignominia, que só deve acompanhar o crime, as medidas tomadas para cohibir

um trafico illicito, e ruinoso, ou são nenhumas, ou inefficazes. Todo o mundo se queixa d'a estagnação d'os vinhos, dá-se como causa poderosissima da nossa decadencia o despreso de uma lei saudavel, e tudo clama que é necessario oppor um dique a essa inundação, cem vezes mais terrivel para esta Ilha doque as de suas furiosas torrentes; e a despeito de tão altos clamores, que parece incrivel, não tenhão chegado aos ouvidos de todos, o mal continua, sem que (ao menos ostensivamente) se cuide em atalhal-o. Correo, (em 1825, se nos não engana a memoria) que o Exmo Governador, alguns passos dera, em consequencia d'o que se abrio uma devassa, à qual devemos a importante descoberta, e punição de dois miseraveis, talvez méios agentes d'o crime, de que outros terão colhido as vantagens. Mas será isso bastante? Tem-se dado algumas instrucções aos Juizes Ordinarios, aos Capitães Móres, ou a quaesquer authoridades civis, ou militares d'as differentes villas, e costas d'a Ilha? Parece, que tanto esta, como qualquer outra medida de igual natureza, não se poderia conservar em segredo; e como nada consta no público, é muito de presumir, que naila exista. De que serve então dizer - fica prohibida a importação de agaus ardentes extrangeiras na Ilha da Madeira - se se despresão os meios de tornar effectiva essa prohibição? Que se diria de um homem, que, sahindo de sua casa, deixasse tudo aberto, contentando-se de pregar um escripto na porta d'a rua para dizer aos ladrões, que não entrassem? Porque razão não se tem formado ainda um plano geral de bem concertadas medidas, que haja de extender-se a todos os pontos d'a costa, visto, que por todos aquelles, de que se póde aproximar um barco, se diz, (e para o acreditarmos não era preciso dizer-se, porque necessariamente assim deve succeder) que se estão introduzindo enormes quantidades de aguardente? Mas, a que se deve attribuir esta falta de providencias? Será porque as Authoridades ignorem o que se passa? Custa a crer. Será por negligencia? Será por indifferença? Somos pouco propensos a julgar mal d'os homens, sem grandes provas: Será por ignorar o que se deve fazer? Consultem as pessoas de probidade, e patriotismo; oição aquelles, a quem o proprio interesse, fecundo sempre em recuros, deve ter feito estudar, e excogitar os mais adequados meios de evitar o mal. Será por achar insufficientes os meios, que tem? Representem, se virem, que não podem marchar bem, sem novas authorizações superiores. Mas, para que havemos de arguir o Governo, que, apesar d'ii, que deixamos dicto, será talvez o, que menos o mereça, quando a maioria d'os interessados, que mais, que todos, devião velar dia, e noite pela observancia d'aquella lei de salvação pública, se limita a estéreis, e vans lamentações? Que coisa será mais efficaz? Andar a gritar por todos os cantos d'a cidade . que está tudo perdido, que o Governo não dà providencias, que d'anui a dois dias ninguem tem um vintem para pão - ou occupar-se de ver como se hade escapar a essa desgraça, que é o, que mais importa? Não sabem os interessados, e não sabe todo o mundo, que, ainda com as melhores instituições, todo o governo é fraco, se o não coadjuvar a patriotica, e activa cooperação d'os governados? Não seria melhor, que tres, quatro, oito, dez, ou doze individuos se junctassem para discutir, e suggerir ao Governo qualquer medida, que parecesse opportuna, e adequada? Se ainda os intimida o vão receio de provocar mal fundadas suspeitas, o caso não pede segredo; e agora, que jà as sentinelas d'o passeio publico d'esta cidade se não embaração com os tumultos, em qualquer parte se poderia tractar uma materia, que é puramente de economia. Mais direito terião então para se queixar d'o Governo com toda a justiça, dado o caso não esperado, que elle fosse surdo a todas as representações.

Ainda ha poucos dias, observando nós a alguem, que a Camera d'o Funchal, e todas as Cameras d'a Ilha, não tenhão pronunciado, e unido seu voto ao d'os particulares (como tão louvavelmente acaba de practicar a d'a cidade no negocio d'as execuçoens fiscaes) e que se não tenhão posto á testa d'este, promovendo por todos os modos possiveis, a observancia d'a lei, jà representando, e instando pelo auxilio de todas as authoridades, jà destinando premios a quem descobrir os contrabandos, &c. respondêrão-nos, que tal Camera havia, que, alem de estar falta de meios, era composta de elementos heterogeneos, de bons, e máos principios, que se empatão, e destroem reciprocamente. Não queremos avançar tanto, pois que para isso necessario nos seria o conhecimento pessoal, que não temos, de todos os individuos, que a compoem. Mas, se assim é, similhante motivo sò justifica os bons d'a Camera, e não a Camera, que, nos parece, devia ter-se jà occupado de tão importante assumpto; para o qual, em nome d'a patria, e d'o povo, cujos interesses deve zelar, lhe requeremos a mais séria, e assidua attenção.

Não podemos concluir este artigo, sem mencionar, e com o nosso fraco voto reforçar a ideia do crear uma sociedade puramente particular, composta de pessoas interessadas no bem publico, cujo fim fosse, por todos os meios licitamente possiveis, procurar descobrir os contrabandos, e fazer chegar ao conhecimento d'as competentes authoridades o resultado de suas diligencias. Quanto a nós, este methodo seria o mais efficaz de quantos podem lembrar, porque difficil coisa é, por mais, que se faça, illudir os olhos d'o interesse vigilante.

Este negocio dos contrabandos d'aguardente não está esquecido, como já disse alguem: se há quem assim o julgue em boa fé, pegue no seu chapèo, dê quatro voltas pelas ruas da cidade, e tornará para casa desenganado; porque não se fala noutra coisa. Aos de mà fé não respondemos. Contentamo-nos de declarar, que, não obstante conhecermos quão pouco podemos, não havemos de perder occasião de invocar o patriotismo de nossos Concinadãos, e reclamar o efficaz auxilio d'as authoridades para o desejado fim; no que, estamos certos, que vamos de accordo com os verdadeiros amantes d'o paiz.

(O Redactor)

Ainda não tinhamos concluido este artigo, quando recebemos a seguinte carta sobre o mesmo e outros objectos de publica utilidade. Nada podia vir mais a tempo. Ainda bem, que nem sò nós achamos injusta a opinião, que combatemos, sobre as denuncias: e ainda bem, que aquelle nosso artigo teve ao menos o bom effeito de ir despertar o benemerito author d'a carta. Sabemos, que o tal, artigo não agradou a toda a gente: assim era de esperar; porque, por mais concludentes, que parecessem os nossos argumentos, nunca podião agradar a certa ordem de pessoas, que prodigalisando philantropicamente a toda a sorte de denunciantes, quantos nomes injuriosos se podem excogitar, sem reservar para os contrabandistas, ao menos um, que os distinga d'a turba multa d'os homens insignificantes, só virão na nossa doutrina o abuso, que d'ella, assim como d'as coisas mais sagradas, podem fazer os malvados, que se prevalecem de circunstancias calamitosas para marchar a seus fins. Não é porém o abuso, que nòs pertendemos: e, seja, qual, for o manto, em que o egoismo pertenda involver-se, já dissemos, e agora repetimos, que insistiremos no nosso erro, em quanto não tiverem a philantropia de nos illuminar sobre a materia.

CORRESPONDENCIA

Os Principios expendidos por v. m. no seu Periodico Nº 1 para justificar o procedimento daqueles que denunciarem os contrabandos de Aguardente nesta Ilha, são por sua natureza tão sólidos, e bem estabelecidos que sò podem achar opposição na opinião dos que tiverem falsa edeia das coisas, ou que, cégos pelo interesse, e por um egoismo criminoso, não duvidao taxar de injusto tudo, quanto é mais conforme à justiça à razão e ao patriotismo.

Eu porém, que vejo o germen da ruina desta ilha na infracção da lei, que tão sabiamente nella prohibio a entrada d'aguasardentes estrangeiras, e que os contrabandos dellas são numerosos, e rependos, dou a v. m. os meus mais sinceros agradecimentos pelas verdades que naquelle artigo declarou, e lhe protesto que não deixarei de honrar-me com o nome de denunciante cada vez que eu poder provar a verdade da minha denúncia. Convidarei mesmo espias, e nada pouparei do que estiver ao meu alcance para chegar aos fins, que me proponho. Não sei os meios, que tem posto em acção os funcionarios publicos para obstarem ao progresso da mais escandalosa, e prejudicial agressão contra a Lei, e contra o geral interesse desta Ilha. Todos dizem, que é immensa a quantidade de aguardente que tem entrado na terra por contrabando, que apenas ha navio Inglez, que não a traga, e descarregue: que navios francezes tem trazido, e descarregado grandes quantidades, que barcos da costa recebendo-a dos navios, ora de véla, ora ancorados, a tem por varias vezes descarregado em varios portos, desde Machico até à Calheta, à vontade dos contrabandistas: que muita se tem desembarcado na pontinha de noite, e até de dia, como tambem ao pé da Alfandega, em pleno dia, recebendo o contrabandista cheias d'agua ardente as mesmas pipas que mandára para bordo com vinho, voltando estas para terra a titulo de não poderem arrumar-se a bordo

naquelle dia. Digo porém, que não sei que meios se tem posto para evitar taes malversações, porque, nem vemos a punição de tal crime, nem segundo a voz publica, tem cessado a continuação delle. Que se tem feito este contrabando de somas muito consideraveis, já não é permittido duvidar, a grande falta de extracção, que tem as nossas aguas ardentes, apezar da sua superior qualidade; o baixo preço porque, ainda assim se não pode vender, e dizerem muitas pessoas de verdade, como tem dito, ter-se-lhes offerecido de venda aguardente com o proprio nome de França, e por baixo preço, tudo prova a verdade do que tenho acabado de expor. Este contrabando coopera altamente para a estagnação em que se achão nossos vinhos: elle, juntamente com as circunstancias, que actualmente tem annolado a extracção d'aquelles, dará um golpe mortal na existencia de nossos cultivadores, e proprietarios.

Mas, Sr. Redactor, a quem poderemos nós recorrer? Já o Exmo Governador e Capitão General deo bons passos para impedir taes contrabandos; de que serve porém isso, se cada um dos publicos funccionarios se não interessar pelo bem publico, se não olhar quanto deve, pela observancia das leis? e quem sabe se algum....já terá sido examinado se um navio que ha poucos tempos amarrou ao Ilhéo com uma carga de carvão trazia debaixo deste alguas pipas, ou barris d'aguardente para descarregar por contrabando como em outras occazião tem acontecido? É provavel que não.

Trinta e tantas pipas de aguardente chamada caxaça acabão de chegar da Bahia ao porto desta Cidade. Os perniciosos effeitos desta insalutar bebida são bem conhecidos nesta terra, e bem sabido é tambem que tal quantidade levada ao triplo, e a mais, com a mistura de agua, a quantidade de vinho, cujo consumo vai paralizar nas tavernas se aproximará muito a cento e vinte pipas. A que titulo é admittida a entrada de tal aguardente nesta Ilha? É ella algum producto d'alguma Provincia nossa? Não é verdadeiramente um genero Estrangeiro? Bem sabido é o mal que nos causa essa mesma, que nos vem do Reino, e dos Açores, não obstante os direitos que paga, e ainda teremos mais de soffrer a entrada desta?

É nos prohibida a importação de assucar, melaço, e outros generos coloniaes que não sejão do Brasil: se tivessemos a faculdade de fazer nossas permutações com as West-indias, recebendo della estes generos, e dando lhes em trôco nossos vinhos poderia mos ter aquelles effeitos muito baratos, e sem dùvida, senão a todos, á maior parte de nossos vinhos poderia-mos dar certa extracção. Prohibirão nos estes meios de melhorar-mos a nossa desgraçada sorte para favorecer o commercio do Brazil, onde nem um só genero nosso goza de privilegio, que nos possa compensar tão damnosa privação, e havemos de receber como genero Nacional, a caxaça do Brazil que ataca a vida fisica, e moral de nossos Concidadãos!!!

Não só as aguasardentes estrangeiras, e a caxaça do Brazil, mesmo a dos Açores, e do Reino devem ser absolutamente prohibidas: não deve entrar na Madeira vinho, nem aguardente de Paiz algum seja Estrangeiro ou Nacional. Se a nossa aguardente sendo a melhor do mundo, assim como o nosso vinho, estão em perfeito empate, senão podemos dar consumo algum a este, nem áquella, por mais baixo preço porque a queiramos vender, a que titulo devemos admittir estes generos de fóra?

Os nossos Deputados em Côrtes, o Governo de S. Magestade, e todo o mundo sabe que unicamente dos seus vinhos tira esta Ilha toda a sua subsistencia, e o Thezouro publico desta Provincia todo o seu rendimento: uma vez estagnado o consumo delles, segue-se a desolação dos habitantes, e para o Estado a ruina de uma de suas melhores Provincias. Não é por tanto contra os principios de economia politica tal prohibição: a entrada daquelles generos dificulta, e impede o consumo de nossos vinhos, e aguasardentes, anniquila ainda mais o seu preço, e mais depressa verifica a nossa ruina. Sendo o vinho um genero de luxo para todo o mundo é para nós da primeira necessidade: delle tiramos toda a nossa subsistencia.

Invoquemos Sr. Redactor, o zelo, e o patriotismo dos nossos Deputados em Côrtes, e a protecção do sabio Governo do Magnanimo Rei que tão generosamente tem aberto a seus fieis Subditos o caminho da felicidade, para que olhem pelas calamitosas circunstancias em que se acha esta Provincia, e lhe apliquem o remedio. Peçamos aos muito dignos Ministros desta Provincia, a todos os mais Funcionários publicos empreguem os meios que estiverem ao seu alcance para evitar os contrabandos, e para o fim de punir os infractores, da lei, inimigos do bem publico.

Não devo deixar em silencio a violencia que estamos soffrendo nesta Ilha da parte dos contratadores do tabaco. Sendo este genero, e o sabão, artigos de estanque, prohibida a venda, e uso destes artigos, com as mais severas penas, se não for por conta do mesmo Contrato, e tendo os mesmos Contratadores rapé de varias qualidades, grosso, fino, ordinario, e princeza, só deste mandão vender nesta Ilha, pondo todos na necessidade de usar delle sem attenção ao gosto, ou precisão de cada um. Estão-nos pondo na inevitavel obrigação de lhe comprar o sabão inferior, que se póde imaginar, e que em Inglaterra só serve para lavar casas não, custando alli mais de 3 pence. Alèm do máo cheiro que põe em tudo aquillo em que tóca, é muito pesado, o que augmenta o seu preço, e o peior é, que não sendo permittido comprar sabão fóra do Estanque, mesmo que nelle se tenha acabado, é isso concedido ao Estanqueiro, ou o abuso o tem introdusido; porque é certo, que muitos daquelles contratadores nesta Ilha, tolhendo ao Povo faze-lo, o tem comprado do que estava por franquia na Alfandega, e ajustando por seis ou seté vintens cada livra, ou por menos, se é de mà qualidade, immediatamente o passa a vender no Estanque a onze vintens.

Estas reflexões, Sr. Redactor, me parecem no caso de serem admittidas no seu Jornal, cujo fim principal é tratar de tudo àquilo que mais directamente possa contribuir para a felicidade desta Ilha. É a rasão porque se deliberou a enviar-lhas.

Um Fulano.

Nº. 5

1827/Setembro/29. Reclamação de medidas proibitivas da aguardente de Portugal.

O Defensor da Liberdade, nº.35

Agua-ardente de França. Com effeito, teve vez, desatou-se o nò gordio sem a espada de Alexandre, pôs-se em praça para consumo um genero prohibido, que aruina a Ilha da Madeira, quando não ha muitos annos que vîmos derramar no meio do calhão o vinho dos Açores, que aqui se pretendia introduzir. He certo que com a genebra se fez o mesmo. Muito havia que dizer a respeito desta maldita agua-ardente, assim como de certas fàbricas(...), mas apliquemos a tudo isto o bem conhecido rifão, -(...) - "À falta de patriotismo he que nòs devemos todas as nossas desgraças, e he pelo patriotismo que a Inglaterra, a França, e os Estados-Unidos tem prosperado.

Ainda em cima se se diz alguma cousa, aqui d'el-Rei, Com o Redactor do unico periodico que ha na Ilha, porque he cousa certa, e averiguada, que apesar de haverem pessoas que dizem, que não fazem caso do que se diz na imprensa, nòs affirmamos que fazem, e muito caso, e para prova nòs poderiamos declarar os meios que se tem empregado para nos desgostar da nossa empresa, e fazer nos abandonar o campo á revelia, e mais nòs temos deixado passar carros, e carretas, e sempre temos procurado quanto em nòs caiba, conciliar o espirito público, e não incitallo como no tempo em que aqui se publicavão diarihes de manhã até à noite. Entretanto carrancas, intrigas, maldicencias, &c. &c.,mas nòs somos constantes, e sò quando virmos que o estado da Patria não vale mais a pena de que delle se falle, deixaremos á sua vontade, mas não lhes daremos o gosto de louvarmos os seus...., porquanto nunca tivemos geito para insensar, e depois dizer mal; nem para nos injuriarem e nòs beijarmos a mão de quem o faz. Isso he bom para escravos, e não para homens livres.

Nº. 6

1835/ . Sobre a importação de aguardentes do reino

A Flor do Oceano, nº.23

Importação da Agua-ardente de Portugal n'esta Ilha!

A negra fatalidade, árbitra dos feros destinos desta malfadada Terra, não permittio que em 1822 se nivelasse, como cumpria, nos direitos de entrada a agua ardente de Portugal com as aguas-ardentes, e bebidas espirituosas Estrangeiras, que pagão 500 reis por cada garrafa de meia canada: porque, quando a questão é de vida, ou morte, quando periga a salvação da Patria, diante da qual tudo deve emmudecer, são ociosas, e impertinentes as distincções de nacional, e estrangeiro, e sò ha a attender aos ruinosos effeitos da agua-ardente venha ella, donde vier! venha do Paraiso.. Que? O veneno por ser portuguez não mata a um portuguez? A agua ardente por vir do Reino não fere mortalmente o nosso commercio, tanto, ou mais, como a dos Estrangeiros, com quem ha a possibilidade de permutações, ao passo que os de Portugal não querem senão bom dinheiro? Não negaremos que na referida epoca de 1822 houve uma Minoria (mui digna de louvor) que devéras se oppoz ao direto de 60.000 reis em pipa, por o julgar insufficiente, e por vêr que com elle era facil illudir a prohibição.

Persuadidos estamos que por calculos anticipados conveio deixar uma eiva nesta disposição legislativa; porque subindo a certo preço os vinhos baixos da ilha, faz conta aos especuladores mandarem vir agoa-ardente do Reino, com o imposto de 60.000 reis em pipa. O anno de 1838 rasgou o véo do mysterio, resolveo duvidas, revelou planos simulados... Eil-a importada uma alluvião de agua-ardente do Reino, em detrimento do nosso vinho, que jaz envasilhado para servir de alvo de zombaria a quanto desalmado traficante nol-o quer comprar por vil preço! ora, attendendo, pois, a que esta questão da agua-ardente tem de ser decidida pela Parte interessada, será necessario recorrer a medidas indirectas, requerendo ás Côrtes que se adopte a respeito da nossa agua-ardente a mesma Lei, que no Reino ha sobre os Cereaes, e é que não se admitte a entrada da agua-ardente de Portugal, senão quando a agua-ardente nova desta Ilha exceder a 1500 reis ao galão, como vulgarmente lhe chamão. E para que não hajão meios de illudir esta salutar providencia, convem que o excesso do preço seja adthenticado pela Associação Mercantil e pela Camara, a fim de facultar a sua entrada, pagando sempre o prespectivo imposto de 60.000 reis em pipa. Assim se concilia o bem geral; evita-se que a agua-ardente de fóra venha empecer o consumo da agua-ardente da terra, que é um verdadeiro absorvente dos nossos vinhos baixos, e que sò encarece quando ha escasses de vinho, o qual por este mesmo motivo tambem sobe de preço, em proveito de todos nós, que directa, ou indirectamente, dependemos do producto do vinho. Pela medida, que indicamos se cohibe o preço excessivo da agua-ardente da Terra (se a isso se pode chamar um mal, como querem..) dà se preferencia, em caso de necessidade, á agua-ardente do Reino, com a qual não póde entrar em concorrencia a estrangeira, por via dos pesados direitos da alfandega. Tambem é de notar que o ferver o vinho é um prompto recurso, que tem o proprietário em suas urgencias; quando não lhe é possivel vendel-o, ou por estagnação no mercado, ou por ter havido uma novidade redonda. Se nas grandes, e felizes epocas desta Ilha, houvessem alambiques, não teriamos exportado, para os mercados estrangeiros, vinho de má qualidade, que muito desacreditou o nosso commercio; e nos teria redusido á extrema indigencia, a não vir a providente, a mil vezes bem calculada, e restauradora medida consignada na Carta de Lei de 2 d'Agosto de 1822. Se esta disposição legislativa nos salvou, qual o motivo, por que ao cabo de 18

annos se pretende revoga-la, quando a razão de utilidade requer que ella se amplie? Foi ella tão opportunamente promulgada nesta Ilha que desde logo se sentirão seus magicos effeitos, Suspendeo, e atalhon a ruina da agricultura, deo-lhe notavel impulso, consolidou-a augmentou consideravelmente o consumo do vinho, o qual por essa época, começou a recobrar, ainda que lentamente, seu antigo credito nos mercados estrangeiros porque exportavamos sò o vinho generoso, selecto, em razão de se consulnir todo o outro nos alambiques e tabernas. Bem sabido é que nòs possuimos em abundancia o melhor vinho, e consequentemente a melhor essencia da agua-ardente; logo não carecemos nem da quelle, nem desta. Além de que a nossa agua-ardente (talvez excedida pela de França, sò por effeito de maquinas, e processos melhorados) identifica-se, colliga só melhor com o vinho de cà por serem do mesmo torrão, e por não ter a adstringencia, afleuma) da de Portugal; onde é justo consumão sua agua-ardente no trato de seus vinhos como aqui se pratica, para não arruinar uma Provincia inteira só em utilidade exclusiva de uns poucos especuladores, cujo idolo é o interesse proprio, embora se sacrifiquem todos os seus similhantes! Se os de Portugal desejão dar extracção ao seu liquido, tambem nós desejâmos o mesmo, e com razões mais ponderosas; porque, na fallencia de generos da primeira necesidade (que a Ilha não produz para 3 meses!.) e que diariamente encarecem, tudo comprâmos a dinheiro producto do nosso vinho vendido ao estrangeiro não fallando já no dispendioso amanho das fazendas, que à maneira de fonte de repuxo, engolem o que lanção! Os que pretendem que o interesse particular prevaleça ao geral, não se lembrarão de que a prodigiosa quantidade de agua ardente de fora, acumulada sobre a da Terra desbaratará a fortuna dos proprietarios, sendo um poderoso obstaculo ao consumo dos vinhos baixos, que convem desapparição do mercado para interesse de todos, mesmo dos que só tem vinho exquisito, que parecem desconhecer seus verdadeiros interesses? Se nem só a Madeira produz vinho, e se este mesmo vinho já teia a recear no mercado de Inglaterra o vinho hespanhol de Xerez, que lhe faz guerra devida sò a um cego caprixo da moda, seremos tão imprudentes que, depois de reconhecida esta verdade, não aproveitemos com ancia o meio de ferver os vinhos baixos para augmentar-lhes o consumo, e impedir deste modo que elles se lntem com o bom, que se exporta para os mercados estrangeiros?

Se é licito rastijar probabilidades, se é permittido prediser futuros pela simples conjectura do presente, estes dados nos bastão para nos condusirem à idea de que isto mais é um plano conspiratorio contra o nosso commercio do que outra causa! pois a todos é evidente que os expeculadores de là, e de cà que não reconhecam outra lei senão a do seu interesse, reiterão suas tentativas, e não desanimão no proposito de se locupletarem, desfalcando, senão dando cabo do nosso Commercio! O desaforo cresce, e elles orgulhosos, e ébrios de esperanças, despresão sempres nossas queixas? Se pois nossos inimigos especulam sobre seu lucro sem attender ao prejuiso alheio, releva, que empreguemos extremada sollicitude em decompor-lhes os intentos, espreitando-lhes as manobras, e toda a indifferença neste caso á censuravel! Como elles não podem negar as verdades por nós enunciadas, pervertem-nas por malicia, deduzindo dellas cronicas e absurdos consequencias, desmentidas pela larga experiencia de 18 annos que tem mostrado que convem aos interesses desta Ilha entreter o trafico da agua-ardente da Terra, trafico que tem produzido effeitos, maravilhosos. Entenda-o cada um como quizer; a falta na diminuição do consumo do nosso vinho, será a causa permanente de nossa pobresa, ou pelo menos, fará que a nossa prosperidade seja sempre vacillante, e fugitiva. Isto sò parecerá incrivel aos olhos dos incredulos, cujas opiniões combatidas por factos, de nada valem. E que será de nós quando o acaso permittir que em Portugal haja uma novidade abundante, e esta coincida com outra cá na Ilha, tolerada, como está, a importação da agua-ardente? Narrar os males, que daqui brotarião, seria um processo infinito.

Não paramos aqui; e desejaramos que os engenhosos especuladores nos explicassem estes contrastes, Outrora, a Agua-ardente era estrangeira; era de dezoito gràos; era a emco mil reis o galão; e em summa, o dinheiro do seu custo era para sahir da Ilha: hoje, a Agua-ardente é Madeirense; é de vinte e oito a trinta e tantos gràos; é a 1300, a 1400, e a 1500 rs o galão; e o dinheiro que por ella se dá, é para circular na Ilha, e para empregar no custoso amanho das vinhas. E ainda assim, affirmareis acaso que ella embarga o progresso da nossa felicidade; quando a razão da utilidade requer a prohibição da agua-ardente de fóra, sem a qual medida não será fácil realisar a cultura, e

amanho das vinhas, que demandão grande desembolso? Não nos respondeis; nem o podeis fazer! Que desagradaveis sensações nos assaltão ao ver a nossa cegueira, quando nada poupais para chegar a vossos fins particulares, para alargar a estrada da vossa fortuna, calçando tudo aos pés! As differenças comparativas das vantagens da nossa Agua-ardente sobre a de fóra, faz sentir admiravelmente o vosso absurdo, ou antes o vosso egoismo; e isto basta para vossa confusão!

Como se póde reprovar a introducção do vinho de Portugal, e convir em que entre a agua-ardente de lá quando esta é um extracto do mesmo vinho; e só consiste a differença em que por cada pipa de aguardente, que se disembarca, se importão 6 pipas de vinho, empeceado estas o consumo de outras tantas no paiz? Se provado está (como ninguem duvida) que a agua ardente é um resultado do vinho; quando nos oppomos á entrada della nesta Ilha, é pelos mesmos motivos, porque nos oppomos á introdução do vinho; logo quem reprova a entrada deste, reprova implicita e tacitamente a entrada daquella; demonstrado como está que - a vossa riquesa se sifra, que toda a nossa felicidade assenta no consumo do nosso vinho, e que a agua-ardente promove, e fomenta notavelmente este mesmo consumo - Quem o negar, ou mente ou delira! Para lançar toda a luz da discussão deste objecto, passaremos a destruir o grande cavallo de batalha - o Monopolio de que faz alardo a poderosa e maligna influencia dos interessados na importação da agua-ardente nesta Ilha, que por toda a parte murmura destruição a tão iniquo trafico. Com quanto desejaramos ser breves, não podemos deixar de definir a palavra monopolio composta de duas dicções Gregas, que exprimem o commercio de generos, e effeitos, para os estanear, e vender pelo preço, que o dono lhe quer pór. Desta precisa definição se colhe por um necessario corollario que a venda exclusiva de taes effeitos inhabilita ao consumidor de os haver, sem recorrer no monopolista, como acontece com o tabaco sabão &c. ora, qualquer pode obter agua-ardente da torra sem tal recargo, como a todos é obvio; logo não há tal monopalla, nem conseguintemente, pode recahir o odioso de tal expressão sobre o trafico da nossa agua-ardente. Do expendido se deduz, que nos argumentão com premissas falsas, e que pretendem enredar os incantos com rasões capciosas, que nada provão, e que revertem em desdouro de quem as emprega. O bom preço da agua-ardente não redunda em proveito exclusivo dos monopolistas, que tal não ha, como mostramos! mas em beneficio da importante, e numerosa classe dos Proprietarios, e lavradores, e em utilidade do Estado.

Por mais que subtilisem, nunca lograrão convencer nos de que a agua-ardente de Portugal equivale á nossa em qualidade, e muito menos em vantagens para esta Ilha.

Um Agricultor Madeirense

Nº. 7

1836/Março/27. Aplauso à medida da câmara, proibindo o consumo de cachaça.

A Flor do Oceano, nº.69

Snr. Redactor.

À publicação de um officio dirigido pelo Govêrno de S. Magestade ao Exmo Governador Civil do Funchal, em virtude de uma reclamação do Encarregado de Negocios do Imperio do Brazil, à cerca da muito louvavel disposição do Edital da Camara Municipal desta Cidade, em data de 22 d'Outubro do anno de 1835, nos faz sahir à palestra em ordem a mostrar a prepotencia, e injustiça daquella reclamação, e a enfrear a cobiça dos assassinos da nossa Patria; empregando assim todos os esforços para que tão perniciosa, e insalubre bebida, só propria de Negros, não seja, por fórma alguma, admittida a consumo nesta Provincia, que nada tem com o Brazil. Tocaremos nas principaes especies da questão, deixando o seu plano desenvolvimento às eruditas plumas dos Fidalgos do Provincia, cujos Titulos escapàrão ao Diluvio Universal para serem agora gravados em letras de ouro com o dinheiro das indemnisações... Ha cousas opinativas, em que cada hum póde seguir o que melhor lhe parecer; mas não he desta naturesa o caso em questão, tomado no seu rigoroso sentido. He reclamada pois a nossa attenção por uma medida perniciosa em cousa, que tanto importa a quem não he indifferente à felicidade da Patria, ao interêsse do bem commum, que não he o de alguns garraios vilmente angariados, os quaes dominados pelo egoismo não antevêm, que o Povo buscando-os como fontes da sua desgraça lhes faria hum guizado das costellas, mettendo os fundos dentro às vasilhas da Cachaça, para assim os ensinar a não desprezar o clamor geral de huma Provincia, que na importação, e consumo daquella pestifera bebida, nada menos vê do que a sua infallivel ruina Commercial; sendo a admissão daquelle damnosos líquido o mesmo que largar fogo a todas as vinhas, pôr á dependura todos os proprietarios, anniquilar a agricultura, e os que dependem della, que são todos. Os cachacistas, assassinos da Patria, nada menos pretendem, com a introducção da Cachaça, do que ferir-nos mortalmente em dois pontos de importancia vital; o Commercio do vinho, e a saude publica! Que merecerá, quem nos quer privar da subsistencia e da saude? Merece, que, depois de se lhe fazer o corpo em salada, se vista de sambenito, e se entregue às surriadas, e corrimaças dos rapazes, com este rótulo na testa: Monstro Cachacista, que tenta contra a subsistencia, e saude publica! Estamos certos de que com esta Carta de Recomendação se lhe havia extinguir o tal espirito mercantil, que só lhe dèo para a Cachaça! Como certa Pandilha nem prevê, nem quer evitar os damnos imminentes, que receamos, por isso sahimos a publicar a dizer, que a Cachaça he huma verdadeira praga, que forjaria a nossa desgraça total; e que devemos advertir o perigo em quanto he tempo de evital-o; embora lutemos com ávidos monstros, que se querem levantar sobre nossas ruinas! Dissipêmos-lhes as esperanças, mostrando-lhes o facho da verdade; e extingamos-lhes as pérfidas tentativas que, se vingassem, lançar-nos-hião n'hum fundo pégo de desgraças, n'hum abismo de miserias!

Parece, que o Encarregado de negocios do Brazil não antevio, que todos nós temos um direito indisputavel á nossa felicidade; que é uma maxima indestructivel, sanccionada pela rasão, pelo longo lapso dos tempos, e homologada pelas melhores authoridades, que a salvação da Patria é Lei suprema, diante da qual todas as considerações são secundarias! Isto supposto, ninguem ignora, que todo o nosso Coromércio consiste em vinho, genero de luxo; que elle actualmente se acha reduzido a um estado pérro, e

precario; que o meio mais óbvio, e adaptado, que se offerece ao seu melhoramento, se cifra em promover-lhe o consumo em ordem a alterar-lhe o preço, o que tudo se alcançará, rectificando-lhe a qualidade desde seu principio, jà ao apanhar a uva bem madura, e sazonada, fazendo uma acertada escolha dentre ella; jà alambicando todo o vinho máo; já vendendo à tabema o menos máo; e jà, finalmente, depurando por meio de certos processos aquelle, que se tiver de exportar, para que, quando apparecer nos mercados Estrangeiros, em nada desmereça, o alto concerto, que delle formão. Ora, no amesquinhado de nossas circumstancias commerciaes, em que toda a cautela é pouca, n'um paiz, cujo unico genero de producção, e de commercio, é o vinhom a entrada de quqlquer bebida espirituosa, maxime a da Cachaça, seria uma verdadeira praga, qtie acarretaria sobre nós males intensos, que o patriotico Edital removeo fazendo honra a seus dignos Authores. Antes da publicação de tão salutar medida, quantos, e quantos corações, possuidos do generoso amor patrio, não andavão assustados por temer sorver-se no espantoso vulcão, que os aguardava, a nao ser a nobre, e nunca assaz louvada resolução da Camara?...Sim, os dignos Membros da Camara, movidos por sentimentos patrioticos, reconhecendo, que cousas urgentes reclamão prompto remedio; vendo que o consumo do vinho era o unico amparo que nos resta no gráo de decadencia, a que estamos reduzidos por incalculaveis vicissitudes, fizerão um acte de eterna justiça em publicar aquelle Edital, que todos nós, d'acôrdo com os generos os esforços da Camara, somo estrictamente obrigados a sustentar, para conseguirmos o desejado fim, o interesse do bem commum, e a manutensão do Commercio desta Ilha, que só pòde melhorar pela prohibição de toda a bebida espirituosa, mui principalmente da nociva Cachaça, qtie com desaforada teima nos querem encampar, como se n'um Governo livre alguem nos podesse obrigar a beber Cachaça, tendo nòs vinho generoso! Nada de condescendencias; pois quem é bom para todos, é máo para si. Esperamos, que os dignos Membros da Camara, sustentando uma medida por elles adoptada, e que preencheo os votos pùblicos, farão soar as nossas necessidades, fazendo sentir o apuro do nosso Commercio. A corrupção do contagio atéa a todos, e assim todos devemos concorrer para prosperar a sorte Commum levada a uma crise assustadora. A acintosa fortuna parece não querer levantar de sobre nós a dura mão pesada, pois que agora accresce o direito de Tonelagem para affugentar do nosso porto os Navios Estrangeiros, que, vindo aqui fazer escala, levão vinho, refrescos, e deixão muito dinheiro no Paiz. Cessarão todas estas vantagens depois de tal innovação, que não tem lugar n'um porto feito pela natureza, onde não ha fames, nem outras commodidades; onde o commercio é precario por não ser de cousas da primeira necessidade, que a toda a parte se vão buscar a despeito de todas as despesas. De tudo quanto temos dito evidentemente se colhe que por modo algum se deve pôr pêas ao nosso commercio, que não corre parallelo com o de Portugal; sendo para lamentar, qua a alguns Legisladores falte o talento da previsão, que faz descer às especies da questão; ás hypotheses, para que as Leis, que, sendo boas na sua generalidade, se não tornem injustas quando applicadas a casos particulares. Tudo isto provèm da omissão, da inconciliabilidade, e deficiencia de algumas leis, que não devem cegamente ser apregoadas por boas, só porque reformão; termo, que na frase de alguns, significa destruir sem compensação....

Na natureza, que é a nossa mestra, não existem abstracções, nem generalidades (meras creações do nosso espirito) mas sim individuos; tudo o mais são entes de razão, que não devem reger o mundo; e, a querer que o rejão, apparecerão mil casos para que não ha regra, resultando daqui inconvenientes praticos, que lesão os interesses dos governados; como, por exemplo, o quererem que as leis, que são boas para Portugal, o sejão forçosamente para esta Ilha, cujo commercio, já houve, que dissesse, quem consistia em feijões!...

Em recapitulação ponderaremos: que a nossa taboa de salvação é o consumo do vinho na Terra, e a sua exportação para os differentes mercados Estrangeiros; que, por tanto, se deve desviar um passo ameaçador, que se nos torna particularmente funesto em rasão do nosso Commercio, que, como dissemos, não Corre parallelo com o de Portugal, cujo vinho tem grande consumo no Brazil; não acontecendo assim com o da Madeira, que apenas là appareceo n'alguma sobremesa de opiparo banquete. Que, ainda que por fatalidade fossemos colonia do Brazil, não havia direito algum de nos impingir a terrivel Cachaça, que até faz oppilar os negros, dande cabo de muitos delles; o que sabemos de vista propria. Que á perda da saude publica acresce a opposição directa com o nosso

Commercio, que sò poderà melhorar, augmentando-se o consumo do nosso liquido, pondo-se em pratica a mais sevéra prohibição de se importarem bebidas espirituosas.

Á vista disto, nós o repetimos, não podemos deixar de felicitar a Camara pelo seu zelo em prohibir a perniciosa Cachaça; medida, que foi recebida com geral aplauso, e celebrada com prazer entre todos, feita a abstracção de alguns traficantes, e Bacchistas que só curão de beber huma grande tarraçada por 25 reis, embora soffra o seu Paiz natal!..

Enlevemo-nos pois, no cuidado deste transcendente objecto; meditemos com prudencia neste negocio, fazendo resoar por toda a parte clamores contra a Cachaça, como veneno, que nos querem propinar! Deixemo-nos de methodos dilatorios para repellir a importação de huma bebida devastadôra do Commercio, e da saude publica desta Ilha; como concludentemente deixamos demonstrado.

A imperiosa necessidade me obriga a incommodar a V. M. com a publicação destas reflexões suggeridas por hum seu constante Leitor.

O Patriota

Nº. 8

1836/Abril/10. Sobre a venda de cachaça no Funchal

A Flor do Oceano, nº.71

Snr. Redactor.

Sem que nos julguemos dotado de capacidade sufficiente para illustrar o publico sobre um objecto de tanto interesse, sobre uma questão tão grave, como è a admissão da Cachaça, à cêrca da qual ja mais deixariamos muda a Imprensa, apoiando a justa, e importante medida da Camara do Funchal, que dà a melhor idéa possivel dos seus Authores; com tudo, formaremos o nosso parecer, pintando com vivas côres a alluvião de estragos, que soffreria a Provincia inteira com a introdução da Cachaça, bebida infesta ao consumo do nosso vinho. A Camara, em cujos, Membros reconhecemos illustração, e virtudes civicas, na sua Representação de 11 de Março do presente anno, fez soar nossas necessidades de um modo tal, que não poderão deixar de ter eco nos corações da aquelles, que conhecem o nosso apuro. A morosidade, e chicana, que tem havido com a decisão das representações da Camara, já começa a lançar a desconfiança nos animos, não deixando de nos induzir a crêr, que, ou tem havido grande opposição, ou notavel descuido em attender àquellas Representações, onde imperão a razão, e a equidade. A Camara respondeo com uma formal negativa às insinuações, e nella presistirà; com tudo, em quanto se aguarda a marcha morosa da decisão do Governo, esperàmos, que os nossos Dignos Deputados desempenhem junto a elle as fimcções do eminente lugar, em que os collocou a escolha dos seus Concidadãos, trabalhando para que não fique em cima da mesa a Representação de 11 de Março, como aconteceo às do Tabaco! sollicitando o bom exito da medida proposta pela Camara, que tanto nos interessa; fazendo vêr que todos nós estamos resolvidos a repellir todo o arbitrio tomado n'um sentido inverso ao da Camara, que jà representou 3 vezes sobre este objecto, cuja decisão

se pretende esquecer com praticas obscuras! Da Representação, a que alludimos, se vê, que presentemente se não pode obstar à entrada, e venda por atacado da diabolica Cachaça; o que é duro, e violento! podendo nós afiançar, que, se apezar das vivas reclamações não fôr feita justiça a quem a merece, dando-se assim um golpe mortal na felicidade desta Provincia, temos em nós recursos para inutilisar toda a Cachaça, que nos importarem! A introducção da Cachaça é um acto, que ataca em frente o nosso Commercio, facto este, que é bastante para a condemnar. Consulte-se a Ilha inteira, e ella respondera, que estremece à simples idéa da entrada de tal bebida damninha! Nós não abandonaremos já mais uma questão, cujo resultado nada menos importa do que, ou a conservação, ou a ruina da nossa fortuna! Sustentando esta questão, trabalhâmos para os nossos proprios interesses, nos quaes devemos empregar todas as nossas vigilias, todos os nossos cuidados; cumprindo a todos assignar os malèficos, e terriveis effeitos do consumo da Cachaça, e os consideraveis perigos, que ella traz consigo. Devemos redobrar as nossas diligencias, e fadigas, ao pensar, que a introdução de bebidas espirituosas anda envolvida gente grossa, e fina, que, sem empacho, pretende levar-nos de abismo em abismo até o ultimo despenho! Como os bons desejos tambem se agradecem, não nos descuidaremos...A relevante Representação da Camara, que està em harmonia com os interesses desta Provincia, sò pode ser contrariada pelo obstaculo dos interesses dos patricidas Cachacistas, que na admissão do seu liquido favorito antolhão um thesouro fecundo. Custa a represar a indignação, quando vemos certos egoistas quererem-se locupletar à custa dos interesses de uma Provincia! Examine-se a importancia deste negocio, que compunge o coração daquelles, a quem a longa experiencia tem tornado acautelados, e vêr-se-ha em toda a luz, que os que votão pelo remedio dos damnos das bebidas espirituosas, advogão os nossos mais caros interesses. Muito é de desejar, que a Camara desta Cidade lance mão de todos os meios tendentes a frustar os maos projectos do consumo secreto da Cachaça nas tabernas, para assim vermos em effectividade a salutar medida procedente da Edital de 22 de Outubro de 1835. Em referencia pois a este Edital da Camara, ousamos lembrar-lhe,. que na escolha dos meios de realisar tão util providencia, descobrimos um, que nos parece mui adequado, e vem a ser, incumbir ao Administrador do Concelho, que faça correições, encarregando igualmente aos Juizes Eleitos, e Comissarios de Parochia, que indaguem, pesquizem, e esquadrinhem por si, e por meio dos seus subalternos, quaes são as pessoas, que vendem Cachaça, secretamente, a fim de serem castigadas com a perda do liquido, e uma outra pena correspondente ao delicto, a qual deverá crescer em caso de reincidencia. A pezar de estar prohibido vender-se à taberna Cachaça, com tudo ella se despacha na Alfandega; manobra esta, que leva em vista uma de duas cousas, ou a sua venda secreta nas tabernas, ou a sua mistura com vinho inferior para ferver; resultando destas duas peloticas indicadas um mal directo ao nosso pobre e definhado Commercio de vinho, minorando-se-lhe assim consideravelmente o seu consumo; passo este precursor de funestas desgraças. Para pôr em toda a evidencia esta materia basta accrescentar, que antes de ser prohibido o vender-se tabernalmente a Cachaça, houve um taberneiro na Rua dos Mercadores, que em 4 dias vendeo 5 pipas de Cachaça, as quaes, por(...)impedirão o consumo de 20 pipas de vinho; pois que é sabido, que esta damnosa bebida è susceptivel de ser augmentada com água, sendo mui facil de 1 pipa fazer 4, sem que por isso desmereça ao palauar dos seus apaixonados! Isto aconteceo no Funchal; e que não terá acontecido em Cama de Lobos, empório da Cachaça; e em Machico, onde ha grandissimo numero de consumidores,. e todos elles uns esponjas de 2 pés! Se continuarem a importar Cachaça, e a despachal a na Alfandega, havemos tomar os nomes dos taes traficantes para os offerecer à execração publica; merecendo-nos desde ja distincta lembrança um jumento de casaca, que se tornou celebre no tempo da rubra effigie de miguel do patrocinio! nem mesmo na terrivel quadra do despotismo deste esqueceo impôr aos taberneiros 200:000 reis de licença para a venda da Cachaça.

A nossa anciedade é fundada nos factos mencionados, que não são fingidos; e por isso não nos alongamos mais pelas considerações dos horrorres da ultima indigencia no total amortecimento do nosso Commercio, verificada a hypothese não provavel de se admitirem a consumo nesta Ilha bebidas espirituosas, especialmente a Cachaça. Os prejudicados são muitissimos, para não dizer todos, e se elles se poserem em campo, ninguem poderá reagir-lhes. Sobre vós Cachacistas, a quem se figura conseguir facilmente o fim desejado, cahiria o raio, sem que ninguem nos podesse garantir dos

perigos, que vos resultassem, por insistirdes em promover males, que nos retalhão, e que minão a felicidade pública! Fugi, se não quereis ser esmagados pelo enorme peso dos interesses da grandissima maioria!

Por ora não vamos mais longe, nem queremos futurisar cousas, que esperàmos ver remediadas com a vossa emenda, e com a resolução do Governo conveniente às necessidades do paiz, qued eve ser grato aos reiterados esforços da patriotica Camara. Ainda que estivessemos no apogeo do nosso Commercio de vinho, nos opporiamos com uma multidão de argumentos á entrada de bebidas espirituosas, que estão em perfeita contradição com os interesses communs.

Talvez, que por uma negra fatalidade intemos contra agras difficuldades, sem embargo disso, sobremaneira presadores da nossa felicidade, mettemos hombros á empresa, e jà mais mostraremos irresolução em voltar ao assumpto, indo em frente combater os patricidas Caehacistas, accrescentando desta arte um ecco ao brado universal desta Provincia. Quanto melhor seria, que certos Camellos de papelão, que se dizem filhos do Adão grande, consumissem antes o seu tempo em questões desta natureza, do que em folhear pergaminhos genealogicos, arrogando-se o foro de desfructarem o mundo sem trabalhar!

Ròga-lhe pois, Sr. Redactor, a publicação desta Correspondencia para dar lugar a que a verdade appareça; e se frustem tenebrosos planos, que tem por objecto desacreditar o nosso vinho, contra o qual particularmente se dirigem os tiros das patricidas Cachacistas.

O Madeirense

Nº. 9

1838/Março/21. Sobre as aguardentes de França e vinho de Portugal

A Flor do Oceano, nº11

ARTIGO COMMUNICADO

Da escolha da ocasião pende, quasi sempre, o bom exito das emprezas, e mesmo apesar de repetidos desvelos ocorrem grandes infortunios; é por isto que voltando ainda á questão da Aguaardente, e Vinho de Portugal, o vamos incommodar com succintas observações, que nos escapárão na ultima correspondencia; e que houvemos depois de meditar com alguma reflexão sobre o assumpto. A nossa doutrina será applaudida por uns, e censurada por outros; não importa; pois a bom levamos nossas observações; fallaremos a linguagem sincera da verdade, longe considerações pessoais.

Pouco nos resta a acrescentar, e nos limitaremos ao seguinte, que achamos de importancia; empregando as poucas forças do nosso engenho em objecto de interesse commum, qual o de prudentes precauções a remover os funestos resultados, que nos podem sobrevir no estado violento, em que nos querem collocar.

Ha couzas, que no juizo da gente facil, superficial, e ignorante passão por ninharias, sendo àltas para não desprezar. Bem sabido é nesta Cidade, que de Lisboa se mandou engajar aqui dois Tanoeiros, e que estes jà partirão para aquella Côrte; sem

duvida para abrirem loja, e arranjarem cascadura pelo gosto, primor, e a ceio da nossa, que a nenhuma concede vantagem; e tudo isto será com o intuito de futuros embarques, de agua-ardente, e por ventura, de vinho, que, um dia terão de demandar as nossas praias! E cuidarão elles em sua delirante ambição, que seremos pacientes-espectadores de tudo sito? Se é licito rastejar probabilidades, se é permitido predizer futuros pela simples conjectura do presente, estes dados nos bastão para nos conduzirem á idea de que isto mais é um plano conspiratorio contra o nosso Commercio do que outra cousa! pois a todos é patente que os especuladores de lá, e de cá, que não reconhecem outra Lei senão a do seu interesse, reiterão suas tentativas, e não desanimão no proposito de se locupletarem, desfalcando, senão dando cabo do nosso commercio! O desaforo cresce e elles orgulhosos de si, e ébrios de esperanças, despresão sempre nossas queixas! Se pois nossos inimigos especulão sobre seu lucro sem attender ao prejuizo alheio, releva que empreguemos extremada solicitude em decompor-lhes os intentos, espreitando-lhes as manobras: e toda a indifferença neste caso é censuravel! Como elles não podem negar as verdades por nòs enunciadas, pervertem-nas por malicia, deduzindo dellas erroneas, e absurdas consequencias, desmentidas pela larga experiencia de quasi 16 annos, que nos tem mostrado que convem a os interesses desta Ilha entreter o trafico da Agua-ardente da Terra, trafico, que tem produzido effeitos maravilhosos, fazendo nascer novos interesses a agricultura, e ao commercio, fontes de prosperidade dessas poderosas Nações, que, por desventura nossa, parece só imitamos aos defeitos, que ellas já hoje tratão de reformar! Entenda-o cada um como quizer; a falta, ou diminuição do consumo do nosso vinho, será a causa permanente da nossa pobresa, ou, pelo menos, fará que a nossa prosperidade seja sempre vacillante, e fugitiva. Isto só parecerá incrivel aos olhos dos incredulos, cujas opiniões combatidas por factos, de nada valem; e ardua tarefa seria prégar-lhes o desengano.

O nervoso argumento dos factores da importação da agua-ardente de Portugal é, que a agua-ardente da Terra não pode sustentar concorrencia no preço (por motivos a todos conhecidos, e que importa nunca esquecão) com a de Portugal. Mas este assoalhado argumento já hoje é de pouca ou nenhuma força; pois nos consta, de boa authoridade, que a agua-ardente, a que alludimos, se tem vendido a 1:400 rs. ao gallão!! E isto apesar de se terem importado, 300 e tantas pipas, que nòs, por engano, annunciàmos serem 200 e tantas! E que serà de nós quando o acaso permittir, que em Portugal haja uma novidade abundante, e esta coincida com outra cá nesta Ilha, tolerada, como está a importação da Agua-ardente? Narrar os males, que daqui brotariam, seria um processo infinito.

Devemos, antes de passar a diante, notar que a primeira agua-ardente, que veio de Portugal era muito inferior, e tanto assim, que damnificou, ou para melhor diser, avinagrou algum vinho. É isto uma triste verdade: mas acodem logo a defendel-a, disendo, que a agua-ardente recem-chegada, apesar da sua adstringencia, deixa a perder de vista a primeira; e quer isto diser que é - menos mà - Concedemo-lo de barato mas porque? Nós o diremos: porque nesta Terra, desamparada do patriotismo, nunca faltu gente que aguçada pelo genio da cal, auxilie certas maquinações em prejuiso commum; e isto concedido, podemos assegurar com uma racionavel probabilidade que por effeito de avisos que daqui forão para Portugal, tratáram logo os donos e exportadores da agua ardente de là de ferverem o melhor vinho, embora se aventurassem a alguns prejuisos, em ordem a cobrar credito, a ganhar freguesia, facil a adquirir pelos esforços, pelos sophismas, que à porfia apparecem dos apologistas e correspondentes de cà, para a final nos tornarem a impingir agua-ardente de tam boa qualidade, como a primeira importando-lhe bem pouco trazer a desloção á agricultura, a morte a esta Provincia, e volvendo-a n'uma espinhal de desgraças, que nos anniquilarião! Por mais que subtilisem, nunca lograrão convencer-nos de que a agua-ardente de Portugal equivale á nossa em qualidade, e muito menos em vantagens para esta Ilha.

Não paramos aqui; e desejaramos que os engenhosos especuladores nos explicassem este contraste. Outrora, a Agua-ardente era estrangeira; era de 18 graux; era a 5:000 rs. ao galão; e, em summa, o dinheiro do seu custo, era para sahir da Ilha, hoje, a Agua-ardente é Madeirense; e de 30 e tantos graus, é a 1300 rs. a 1400 rs. a 1500 rs. ao galão; e o dinheiro, que por ella se dà, é para circular na Ilha, e para devolver, em grande parte, ao custoso amanho das vinhas. E ainda assim mesmo acharcis cara a nossa agua ardente? Consideral-a heis lesiva, e onerosa ao trafico do vinho? Affirmareis a caso, que

ella embarga o progresso da nossa felicidade; quando a rasão da utilidade publica requer a prohibição da agua-ardente forasteira, sem a qual medida não será facil realisar a cultura, e amanho das vinhas, que demandão grande desembolso? Não nos respondeis; nem o podeis fazer! Que desagradaveis sensações nos assaltão ao vêr a vossa cegueira, quando nada poupais para chegardes a vossos fins particulares, para alargar a estrada da vossa fortuna, calcando tudo aos pés! A differença comparativa das vantagens da nossa Agua-ardente sobre a de fora, faz sentir admiravelmente o vosso absurdo, ou antes o vosso egoismo; e isto basta para vossa confusão!

Muito nos lisongeamos que a Camara provendo com opportuna deliberação nossas necessidades, e querendo oppor prompto remedio a nosso males, e acudir pelos interesses de todos desenvolvesse o caracter, que desenvolveo em um objecto, que ao publico tanto importa, em um melindroso negocio, a que estão presos os destinos desta Patria, que presamos. Honra lhe seja feita por um acto, que conciliou o applauso geral, que satisfez aos bôns desejos de seus Concidadãos, e que, finalmente, mereceu a favor do publico. Nem era crivel que a Camara, em prejuiso de sua boa opinião, deixasse passar um Projecto de infallivel ruina commum: a estar persuadida, como cremos, que a agricultura, e o commercio, e por onde se pode julgar da ventura, ou desgraça de um paiz: e certa de que uma violencia a estes dous mananciaes de riquesa poderia chamar uma reacção, sendo difficil abafar os effeitos da desesperação geral! No entanto todos esperão com ancia o desfecho de uma questão, em que ha tantos escolhos a temer, em que ha a guerrear interesses diversos, postos em acção: e isto concedido, ninguem negará, que o repisar taes ideas seja demasiado.

Poderamos escrever, longas paginas sobre um Projecto em contradicção com todos os nossos interesses, e que dentro em si tem o embrião da desgraça desta Ilha: mas o tempo nos fallece, e desnecessario será produzir mais razoes em coisa conhecida de muita gente; com tudo, nunca seremos surdos aos gemidos da Patria, e nada nos cançará a vontade em defender verdades reconhecidas, factos innegaveis, em que se firma a permanencia de nossos commodos, bens, e fortuna.

UM AGRICULTOR

Nº. 10

1851/Março/29. O contrabando de aguardente

Correio da Madeira, nº.113

CONTRABANDO DE AGUA-ARDENTE

Segundo se conta, fez-se, nestes ultimos dias um grande e prejudicialissimo contrabando d'agua-ardente, e forão apprehendidas algumas vasilhas.

Assentaremos nossas observações sobre este triste successo que significa evidentemente uma conspiração contra o commercio interno da Ilha, e que a melindrosa situação actual põe em perigo a conservação dos seus mais definidos interesses. Por mais d'uma vez nos havemos accupado do contrabando que tem sido uma califomia para

muita gente, e de nenhuma vantagem ao restabelecimetno de nossas finanças. N'um paiz que tudo soffre, onde se ha esgotado a paciencia, dedicaremos hoje algum tempo a miudas reflexões ácerca d'um assumpto tão desgraçado em si e cujas consequencias muito se devem temer!

Todos sabem que a materia é tão urgente e de tamanho interesse para esta desventurada Ilha que apenas podemos, pela estreiteza do tempo, colligir a argumentos mais salientes e frisantes, em opposição à entrada da agua-ardente.

Estamos persuadidos que para conciliar o bem geral é preciso evitar que a agua-ardente de fóra venha empecer o consumo da agua-ardente da terra que é um verdadeiro absorvente dos vinhos baixos, e que só encarece quando ha escassez de vinho, o qual por este motivo tambem sobe de preço a proveito de todos nós, que directa ou indirectamente, dependemos do producto do vinho, hoje jaz envasilhado para servir de alvo de zombaria a quanto traficante nol-o quer comprar por vil preço! condemnando os lavradores a uma perpetua miseria!

Tambem é de notar que o ferver o vinho é um prompto recurso que tem o proprietario e o lavrador em suas urgencias; quando não lhe é possivel vendel-o por estagnação no mercado ou por ter havido novidade redonda.

Se nas grandes e felizes epocas desta Ilha ouvesse alambiques, não teriamos exportado para os mercados estrangeiros, vinho de má qualidade que muito desacreditou o nosso commercio; e este erro manifesto nos teria redosido á extrema indigencia, a não vir a providente, a mil vezes bem calculada e restauradora medida consignada na Carta de Lei de 2 d'Agosto de 1822.

Esta disposição legislativa salvou-nos, e foi ella tão opportunamente promulgada nesta Ilha que desde logo se sentirão seus maravilhosos effeitos. Suspendeo e atalhou a ruina da agricultura, deu-lhe notavel impulso, consolidou-a: augmentou consideravelmente o consumo do vinho, o qual por essa epoca começou a recobrar, ainda que lentamente, seu antigo credito nos mercados estrangeiros; porque exportavamos só o vinho generoso e excellente, em razão de se consumir todo o outro nos alambiques e tabernas.

Bem sabido é que nós possuimos em abundancia o melhor vinho e por conseguinte a melhor essencia da agua-ardente: logo não carecemos nem daquelle nem desta Além de que a nossa agua-ardente colliga-se melhor com o vinho de cá por serem do mesmo torrão. Se os estrangeiros desejão dar extracção ao seu liquido tambem nós desejamos o mesmo; e com razões mais poderozas, porque, na fallencia de generos da primeira necessidade que esta Ilha importa e que diariamente encarecem, tudo compramos a dinheiro proveniente do nosso vinho vendido ao estrangeiro, não fallando já no dispendioso amanho das fazendas que, á maneira de fonte de repuxo, engolem o que lação.

Os que pretendem que o interesse particular prevaleça ao geral, não se lembrarão acazo de que a prodigiosa quantidade de agua-ardente de fóra reunida á da terra, desbaratará a furtuna dos proprietarios, sendo um poderoso obstaculo ao consumo dos vinhos baixos, que convém desappareção do mercado para interesse de todos, mesmo dos que só tem vinho exquisito, que parecem desconhecer seus verdadeiros interesses!

Se nem só a Madeira produz vinho, e este mesmo vinho já tem a recear no mercado de Inglaterra o vinho hespanhol de Xerez que lhe faz guerra devida só a um cego capricho, seremos tão inprudentes que, depois de reconhecida esta verdade, não aproveitemos com ancia o meio de ferver os vinhos baixos para augmentar-lhes o consumo e impedir deste modo que elles se lotem com o bom que se exporta para os mercados estrangeiros? "O credito é a maior força creadora dos tempos modernos."

Se é licito rastejar probabilidades, se é permittido predizer futuros pela simples inspecção do presente estes dados não bastão para nos conduzirem á idéa de que isto é mais um plano conspiratorio contra o nosso commercio de que outra cousa! pois a todos é evidente que os especuladores não reconhecem outra lei senão a do seu interesse, e que repetirão suas tentativas, e não desanimarão no proposito de se locupletarem, desfalcando, senão dando cabo do nosso commercio! O desaforo dos egoistas cresce, e elles orgulhosos e ébrios de esperanças desprezão sempre nossas queixas! se pois os nossos inimigos especulão sobre seu lucro sem attender no prejuizo alheio, releva que empreguemos extremosa solicitude em descompôr-lhe os intentos, espreitando-lhes as manobras! Toda a indifferença nesta caso é censuravel.

A larga experiencia de 29 annos tem mostrado que convém aos interesses desta Ilha entreter o trafico da agua-ardente da terra, trafico que tem produxido effeitos maravilhosos. Entenda-o cada um como quizer; -- a falta ou a diminuição do consumo do nosso vinho será a causa permanente da nossa nobreza, ou pelos menos fará que a nossa prosperidade seja sempre vacillante e fogitiva. Isto só parecerá incrivel aos olhos dos incredulos e insensatos cujas opiniões combatidas pelos factos, de nada valem.

Não paramos aqui. Desejaramos que os engenhosos especuladores nos destruissem estes contrastes.

Outr'ora a agua-ardente era estrangeira; era de 18 gráos; era a 5$000 reis o galão e, em summa, o dinheiro do seu custo era para sahir da Ilha! hoje porém a agua-ardente é madeirense; é de 28 a 30 e tantos gráos; é de 600, 800, 1$000, 1$200 rs. o galão; e o dinheiro que por ella se dá é para circular na Ilha e para empregar no custoso amanho vinhas.

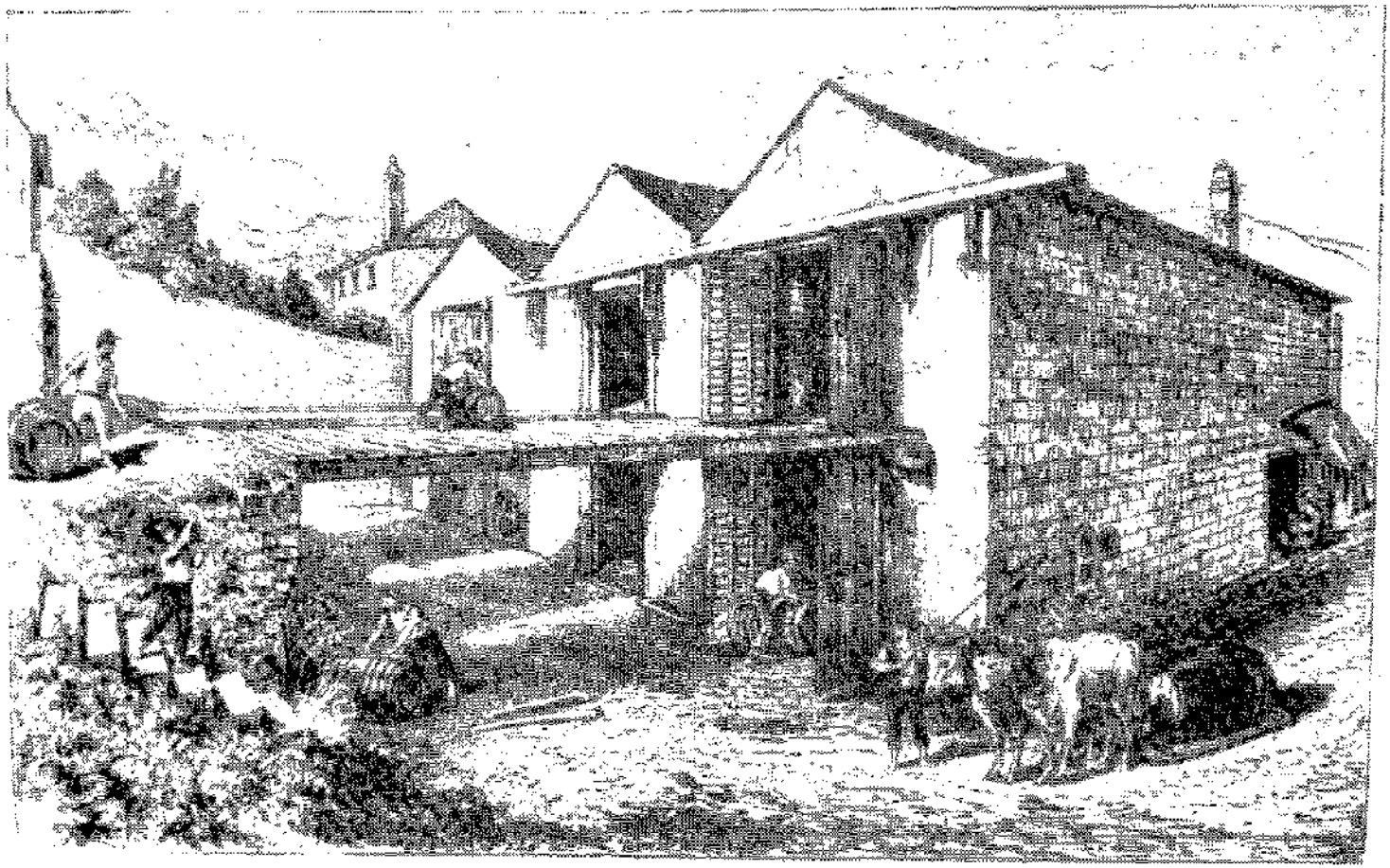
E ainda assim affirmareis acazo que a agua-ardente da terra embarga o progresso da nossa felicidade; quando a razão da utilidade publica requer a prohibição da agua-ardente de fóra, sem a qual medida não será facil realisar a cultura e amanho das vinhas que demandão grande desembolso. Não respondeis egoistas! nem o podeis fazer! Que sensações desagradaveis nos assaltão ao vêr a vossa cegueira, quando nada poupais para chegar a vossos fins particulares, para alargar a estrada da vossa fortuna, calçando tudo aos pés!

As differenças comparativas das vantagens da nossa agua-ardente sobre a de fóra, fazem sentir admiravelmente o vosso absurdo ou antes o vosso egoismo; e isto basta para vossa confuzão!

Se provado está, como ninguem duvida, que a agua-ardente é um resultado do vinho; quando nos oppomos á entrada della nesta Ilha, é pelos mesmos motivos; porque nos oppomos á introdução do vinho; logo quem reprova a entrada d'este reprova tacita e implicitamente a entrada daquella; demonstrado como está que--a nossa riqueza se cifra, que toda a nossa felicidade as....no consumo do nosso vinho e que a agua-ardente promove e fomenta notavelmente este mesmo consumo. O bom preço da agua-ardente não redunda em proveito exclusivo de pandilhas que tal não ha; mas em beneficio da importante e numerosa classe de proprietarios e lavradores, e consequentemente em utilidade do estado.

Vergonha seria e criminosa indifferença se, quando é reclamada nossa attenção por objectos de tanto interesse, por questões tão graves, como o contrabando de agua-ardente estivesse muda a imprensa, quando é seu impreterivel dever illustrar o povo para o fazer entrar no conhecimento dos negocios publicos, para o garantir dos males que minão a felicidade commum; porque ao nosso vinho é a quem devemos tudo o que somos, a nossa importancia politica, a nossa civilisação, e até a Metropole lhe deve os soccorros por nós prestados.

Emprehendemos esta tarefa, por ventura superior a nossas forças, para mostrarmos o nosso puro amor á patria; e o ceo permitta que o nosso zelo seja por vós bem acceito, e oxalá que o exemplo de guerrear os homens de má fé - indigitados como inimigos publicos--permaneça vivo entre nós.



Estufa de Cossart Gordon & Co. no Funchal, Henry Vizetelly,1880

3. AS ESTUFAS

Nº. 1

1828/Fevereiro/6. Requerimento sobre o imposto das estufas.

O Defensor da Liberdade, nº.71

Um Proprietario e dono de Estufas, enviou-nos o requerimento incluso, feito pelos Negociantes, e Proprietarios de Estufas a S. M. o Senhor D. João VI., e do qual nunca obtiverão decizão, apezar de ter sido mandado por mãos do Exmo D. Manuel de Portugal e Castro.

Pede-nos a sua publicação, para que chegando ao conhecimento dos Illustrissimos Senhores Deputados da Provincia, estes possão fazer alguma couza à cerca deste negocio, visto que hoje pertence ás CORTES a abolição deste imposto, que na verdade he demasiadamente oneroso, e então muito mais recahindo sobre um dos unicos meios que resta à Madeira para dar sahida aos seus vinhos, em que existe por era a sua principal riqueza.

Pelo imposto determinado de 1.920 rs. por pipa, cozimento de um anno, uma Estufa de 400 pipas pagarà 768.000 rs. o que he tributo bem desigual ao valor da propriedade, e então quando ella para se sustentar, tem de fazer outras muitas dospezas, como: continuados fabricos, carvão e homens, &c.

Segue-se o

REQUERIMENTO

SENHOR - Os Negociantes, e Proprietarios de Estufas Nacionaes na Ilha da Madeira veiu á Real Prezença de Vossa Magestade e com o mais profundo respeito ouzão implorar a Real attenção sobre o imposto que tanto grava aquelles estabelecimentos dignos, de protecção, quanto veza aos Representantes na fiscalização que se exige na sua cobrança. A Regia Protecção de Vossa Magestade sobre os inventos e fabricas não he inferior ao favor, que por todos os Reynos mais cultos se presta a tais inventos destinados a melhorar o artigo, que faz o objecto do Commercio público. As estufas naquella Ilha, onde o unico artigo Commercial he o Vinho, são umas verdadeiras fabricas destinadas a melhorar aquelle artigo, e facilitar sua prompta exportação. Toda a medida que dificultar esta, e tornar odiozos taes inventos, não só se opõe ao bem do Commercio, mas obsta à prosperidade daquelle Paiz. Se aquelle que mais exportar he um conhecido bemfeitor daquelle Estado, não será jàmais justo que em vez de premio, elle sofra vexame; he debaixo destes principios que os Representantes dezejão obter a abolição do imposto sobre as estufas. Erradas theorias incalcàrão aquelles estabelecimentos como pouco uteis, e sò proveitozos nos seus possuidores, e sem duvida a pouco exactas informações se deve a imposição do tributo que sobre ellas, Vossa Magestade mandou impôr. Hoje he geralmente reconhecida a sua utelidade, e sabido que sem o seu auxilio seria nessecario annos para se exportar a novidade de um só, quando por meio daquelle invento se manufacturão os Vinhos e com facilidade se

exportão no estado em que obtem consumo nos mercados estrangeiros, onde já outros muitos vinhos rivalizão e tem dificultado a venda dos da Madeira. E não serão dignos de protecção, izemptos de algum tributo, inventos que deverião ser premiados? Um imposto tal, de nenhuma concideração para o Estado, hoje ainda mais se agrava pela projectada fiscalização ordenada por sua cobrança. Logo que se estabeleceu tal imposto a Junta da Fazenda bem convencida de que os impostos devem ser regulados sobre o estado natural, e ordinario, fez arguir as estufas, e declarou dever-se cobrar o finto sobre a quantidade de pipas que naturalmente carregava uma estufa no estado ordinario: porém agora se estabeleceu uma fiscalização para se saber quantas pipas entrão e sobre ellas se cobrar esse finto. A pratica até então observada era equitativa e razoavel, pois se regulava, sobre a ordem natural, discançava na boa fé do Commercio, e dos Proprietarios, e fazia dezaparecer uma fiscalização odioza. Os Representantes não intentão fraudar os Reaes interesses; mas se o dono de uma estufa ouza com risco de ser cabedal, e por alguma circonstancia urgente fazer carregar mais do que a ordem natural da estufa permitte, aquelle risco exorbitante do estado ordinario a que he aplicavel o tributo, parece não dever authorizar o que delle se tire commodo; pois um incendio fortuito ou outro sucesso infeliz não releva o Proprietario de pagar sobre o vinho que na estufa fez entrar. Podendo succeder que o Proprietario de uma estufa nas circunstancias de commetter tal risco porque o seu negocio assim o exige; nada seria tão vexativo como ver-se obrigado a uma fiscalização que o faz patentear seus predios, e o estado de seu giro, e trafico. O Commercio cança de fazer toda a medida que o restringe deve ser applicada de modo que concilie os interesses do Estado com os dos Negpciantes. Se o rigorismo fosse em toda a extenção observado seria maior o número dos que procuravão enthezourar, do que daquelles que arriscarião seus cabedaes ao giro mercantil. Nestas circunstancias os Representantes se limitão a implorar a Real attenção sobre inconveniente de um tal imposto, ainda mais penoso por o modo de sua exacção, e lisongeão-se que Vossa Magestade, sempre inclinado a beneficiar seus povos, quando não alivie de todo aos Representantes daquelle imposto, pelas razões indicadas, então haja de mandar se faça sua cobrança pela arguiação como até então se praticava evitando os inconvenientes referidos, que respeitozamente os Representantes põe na Real Prezença, esperando na Graça Implorada - Receberá Merçe, - João Antonio de Govêa Rego, como procurador de João de Oliveira & C., Henry B. Stanes, Paulo Malheiro de Mello e Filhos, Monteiros & C., Joaquim Marcial, Josè Maria Bernes, Roque Caetano de Araujo, Pedro Anselmo Corrêa Olival, João Francisco de Florença Pereira, Francisco Xavier de freitas Gordinho, Domingos Ferro Graças, Antonio Valerio, Salustiano Vianna, Mathias Figueira Ferràs, Joaquim José de Faria Bittancurt Junior, Pedro de Santa Anna, Francisco José da Silva, Drummond & C., Pedro José de Ornellas, Manuel Antonio de Freitas, Antonio Teixeira Madeira, Henrique Josè de Conto, João Chrizostimo Ferreira Uzel, Luiz Corrêa de Azevedo, Izidoro Marques, Guilherme Telles, Rufino Carvalho Pereira, Antonio de Carvalhal Esmeraldo, Hilario de Cantuaria; Loulenço José Soares, Gerardo da Conceição Silva, Julião Alvares da Silva, Antonio Januario Moderno, Carlos Frederico Aucioly, Luiz Thomé de Miranda, Manoel Tavares, Antonio José de Sonsa Almeida, Manuel de Santa Anna e Vasconcellos, José Joaquim de Bittancurt Araujo Esmeraldo, como procurador de Manuel Martins Malheiro, Paulo Malheiro de Mello e Filhos, Joaquim Roque Silva, Ayres de Ornelas Sisneiro Brito, João de Freitas da Silva, Tude Fernando do Carmo, Carlos Rodrigues Sequeira, Lduiz Teixeira Doria, Christovão Esmeraldo, Domingos Alexandre da Silva, Alexandre José de Couto, João Agostinho Jervis de Athouguia, Francisco Corrêa Tello de Menezes, Luiz de Ornellas e Vasconcellos, Antonio Joaquim Telles, Francisco José de Oliveira, Nuno de Freitas da Silva, José Paulo Silva.

(Seguem-se os reconhecimentos)

Nº. 2

1834/Agosto/11. Requerimento a favor das estufas

A Flor do Oceano, nº.2(23 de Novembro de 1834)

Offerecemos para sua approvação hua copia de hum requerimento a favor das Estufas, e como na nossa opinião, este documento he bem ridigido e escripto, e de tudo simplismente argumentativo, assim como emanado de hua Sociedade, corpo, ou ajuntamento, do qual V. Ss. (como nós julgamos) são dignos membros, esperamos que possa passar revisto, sem soffrer as mutilações ou antes cortes a que as nossas observações, que devião ter apparecido na nossa ultima folha, forão sugeitos, pois que este he hum objecto, que affecta os interesses de cada hum individuo, rico ou pobre, desta popoloza, e uma vez feliz mas agora disgraçada, Ilha, e o Illustrado Ministro da Fazenda tendo allegado no Decreto de 23 de Junho que estas Estudas são a cauza do discredito dos nossos vinhos, e consequentemente a origem dos males, e disgraças que sofremos, por isso toma-a livre e disapaixonada discussão desta materia a mais importante que podemos promover, e por tanto respeitosamente imploramos a V. Srs. que hajão de não impedir a indagação da verdade sobre este, de e todo interessante assumpto

Illmo e Exmo Senhor.

Dizem os Cidadãos abaixo assignados, que elles faltarião ao que devem a si e á Patria, se por mais tempo retardassem chamar a attenção de V. Exª sobre os males que acarretará à Madeira a immediata execussão d'o Art. 4. do Decreto de 23 de Junho do corrente anno - art. tão pouco seguro em seus principios, quão desastroso em seus resultados. Seja permittido aos Supplicantes entrarem na exposição de alguns promenores: e nestes achará V. Exª a prova d'aquella asserção.

É principio bem assentado em economia politica - que em materias de industria, toda a liberdade é pouca; e por consequencia -- quanto menos leis houver que restrinjão esta, tanto melhor para aquella. Ora o Artigo do sobredito Decreto parece encontrar de face um tal principio; pois que permeio de um imposto oneroso, tolhe a cada qual a liberdade que deve ter, de uzar de sua fazenda como lhe melhor convier; e conforme ao que lhe aconselhar o interesse individual.

Em segundo lugar - que o processo d'as estufas náo faz ao commercio de vinhos os males que o Decreto supõe, e disso prova irrefragavel a duração mesma das estufas, nesta Ilha, ha mais de meio seculo a esta aprte - Ninguem conserva o que o prejudica; e a serem reaes taes prejuisos, ninguem os sentira primeiro e mais a fundo que muitos negociantes de grosso tracto, os quaes podendo aliás fazer grandes accumulações de vinho para o terem velho de contrario nem por isso deixão de estufar - mèsmo o de superior qualidade; nem por isso deixão de todos os dias construir estufas para seu uzo.

De mais, para demonstrar que as estufas são ruinosas, o primeiro e unico meio seguro fôra provar que o calorico é prejudicial ao vinho; mas a observação d'os factos, de mãos dadas com a theoria, demonstra incontrastavelmente o contrario: logo o ruinoso d'as estufas não está no hom uzo -- está sim, como em tudo o mais, no abuso que d'ellas se faz.

Em que consiste este abuso? - sem duvida em accelerar por meio de augmento d'a aforça d'fogo um chymico processo, que alias demandara de seis a nove mezes de impate e despesas. Mas o fabricante de vinhos, que tem a pagar 2.000 réis mensais do novo imposto, não se limitará ja a hum fogo esperto - faz a estufa um fogo infernal que

lhe dê, no menor prazo possivel, o mesmo resultado apparente - e eis aqui uma Lei que, punindo de morte o bom uso, vai effectivamente promover o abuso d'a cousa que crimina(...).

Por outra parte - sôbre quem vai recahir, em ultima analyse o vexame do imposto que se exige? - Sôbre o consumidor? - por certa que não; o augmento de preço d'o genero, augmenta no mercado estrangeiro augmenta proporcionalmente o do genero de retorno. - Sôbre o commerciante? - muito menos; e a razão é bem clara. O negociante, antes de realisar a compra de um genero, calcula as despesas que tem de fazer com elle, até pôlo ao alcance d'o consumidor, o preço d'este genero é para elle a differença que ficar dedusidas todas as despesas - Tem elle tem pois de pagar, pelo menos, seis mil reis mais do que pagava, por cada pipa de vinho que houher de coser? - são seis mil reis de menos que elle offerece ao productor - e eis aqui uma lei iriqua que vai toda sobrecarregar a classe que mais carece de protecção e favor da parte do Governo; por que trabalhando incansavel um terreno quasi de todo esgotado, bem, raras veses tira na produção, com que fazer face, ás despesas d'a cultura.

Supponha agora V. Exª que o productor não póde vender seu genero pelo preço que lhe offerece o mercador; - supponha que o mercador o não pode comprar per outro preço: - que se hade faser d'esta grande porção de vinhos baixos em que abunda a Madeira? Pretender tratal os puros, é por-se no risco de perdel-os: - uma de duas, por consequencia - ou se hão de converter em a aguardente - ou se hão de lotar com os vinhos generosos. - Do primeiro modo, ahi vai um golpe de morte n'um ramo de industria, nascente; a abundancia do genero rebate o preço d'elle; a rebaxa d'este preço não satifaz às despesas do fabrico; os alambiques paralisão; este ramo de industria morre. Do segundo modo, a effectividade d'o imposto ha de produzir infalivel o mal que pertende evitar: as adulterações hãode ser mais frequentes; o descredito de nossos vinhos - maior necessariamente.

Em fim, digne-se V. Exª de observar o resultado immediato d'o imposto sôbre nosso commercio directo com a Russia. Todo o mundo sabe que o gosto particular d'o consumidor neste pais, é - vinho com muita a guardente, e um forte queimor de estufa. Ora tolher, por meio d'n imposto, ao Commerciante de ospeculação que elle prepare seu genero a belpraser d'o consumidor, é arrancar-lhe das mãos este ramo de commercio, para o ir entregar todos a os negociantes de grosso tracto, pela maior parte estrangeiros - é roubar protecção ao pequeno, para a dar exclusivamente ao poderoso - é ser injusto, n'uma palavra. Por estas e varias outras rasões, que fora ocioso enunciar fallando a V. Exª vão os Supplicantes directamente requerer ao Governo de sua Magestade Imperial, a promptas revogação d'o sobremencionado imposto: no entre tanto rogão a V. Exª que, tomando em consideração o expendido, haja de immediatamente suspendder a execução d'o indicado artigo até definitiva resolução d'o Poder Moderador ou Legislattivo. Os poderes de que V. Exª se acha investido, são illimitados; e muito lisonjeará o coração de V. Exª regular o uso de taes poderes só pela utilidade d'a Provincia cujos destinos lhe estão confiados. Nesta firme convicção.

Pedem a V. Exª se digne deferir-lhes como implorão e receberá mercê.

Funchal 11 de Agosto de 1834. - Segue-se as Assignaturas.

Nº. 3

1851/Março/31. Condenação das estufas

Correio da Madeira, nº.116(19 de Abril de 1851)

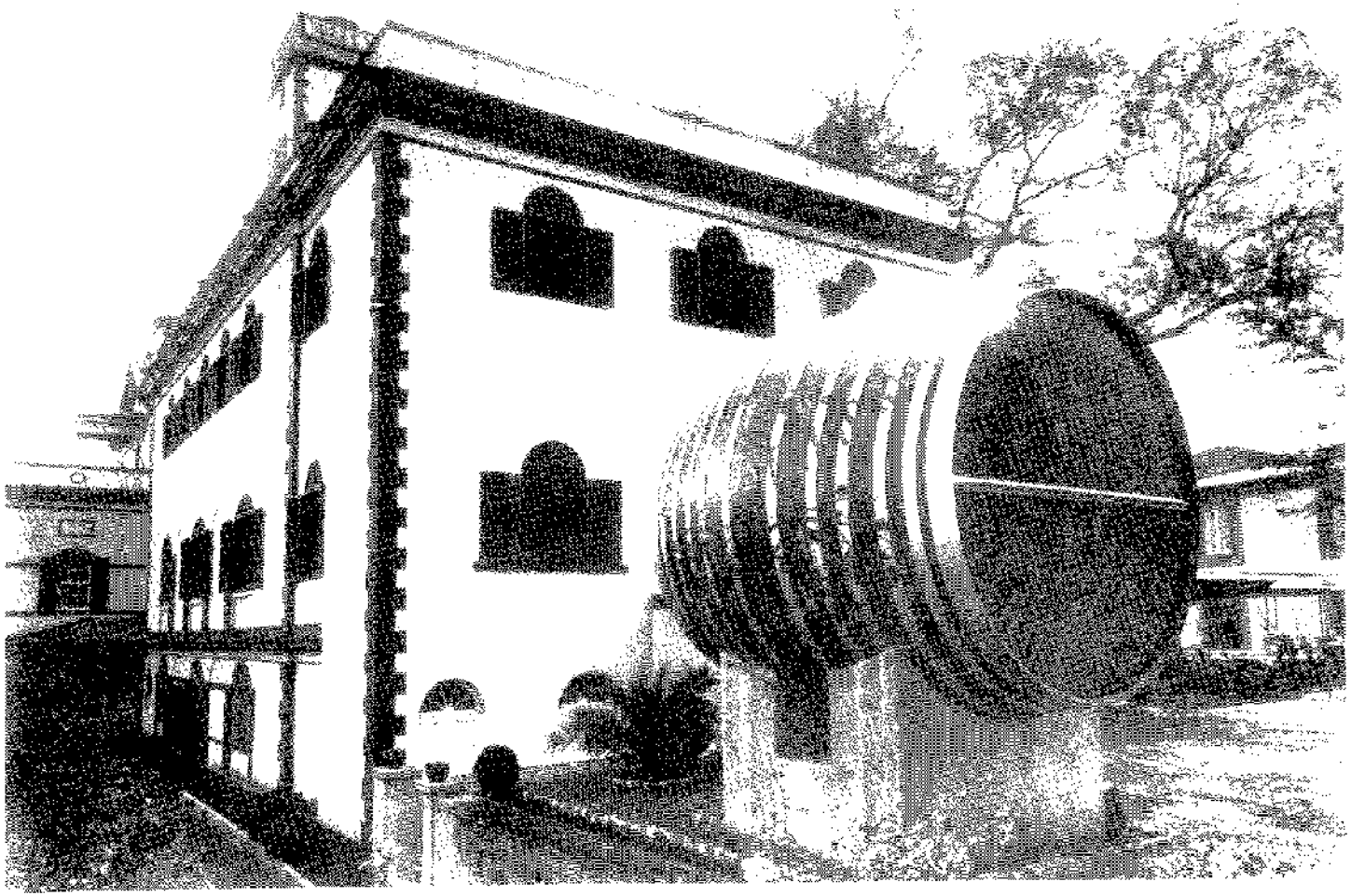
Opinião ácerca das Estufas

O Vinho estufado, cosido, fervido, frito, assado e grilhado, é a cauza efficiente da decadencia do nosso Commercio, e abatimento de nossa agricultura. Haja embora Estufas, por mais alguns annos, para não arruinar seus Proprietarios; mas paguem maior contribuição ao Estado, supprindo assim os direitos que se devem acabar na exportação do Vinho. As Estufas são sómente proprias para o Vinho máo, e o que é essencialmente máo, não ha forças humanas que o fação bom.

O Vinho bom não carece de Estufa, logo as Estufas só servem pará o ordinario; que se deve ferver para agua-ardente, e consumir nas tabernas.

O cheiro, e o sabor do Vinho estufado são pessimos, são repugnantes e asquerosas: o Vinho não sabe a uva, parece sumo das aduelas, das vasilhas, que o tiverão em fermentação. Nada mais ingrato, nada mais desgostoso ao paladar. O Vinho de Estufa ataca o cerebro, affecta o bofe, excita sêde insaciavel, provoca almorreimas, produz puxos, tehesmos, frechesis, delirios, loucura. É uma calamidade publica esta funesta descoberta: que, fazendo exportar o Vinho máo, deixa o bom, o optimo estagnado; arruinando o nosso credito.

Março 31, 1851.



Edifício com uma longa História no vinho: Foi residência do Consul inglês Henry Veitch, casa de vinhos Izidro Gonçalves e hoje sede do Instituto do Vinho da Madeira.

4. ASPECTOS ECONÓMICOS

Nº.1

1821/Outubro/31. A situação do comércio na ilha.

O Patriota Funchalense, nº.35

Sr. Redactor.

A indifferença que vejo na maior parte dos meus Concidadãos em fallar a beneficio da Patria, muito principalmente a respeito do Commercio, sciencia inteiramente remota dos meus conhecimentos, encheo-me de hum enthusiasmado desejo de os despertar, animando-os com aquella esperança, que me nutre, quero dizer, das nossas representações acharem acolhimento no centro das nossas Côrtes. He por isso, que me deliberei fazer o tosco memorial, que lhe dirijo; o qual, merecendo a sua approvação, receberà o destino, que seu patriotismo lhe der; no que excitarà mais, e mais o respeito que lhe consagra o seu muito certo amigo, e constante Leitor.

ESTRELLA DO NORTE.

Madeira 4 de Outubro de 1821.

CONCIDADÃOS!

O Commercio he segunda fonte de prosperidade, que sustenta o explendor do Estado; a segunda Columna mestra sobre que peza o Edificio da Força Nacional; e a segunda roda da máquina, que facilita a cada hum dos individuos aquelles interesses, que sua industria, dirigida pela Lei, lhe faculta. Sem esta, ainda que os Imperios floreção pela animação d'Agricultura, primeira fonte de prosperidade, nunca gosarão daquelle explendor, que attrahe o respeito das Nações, nem possuirão aquella força precisa para arrostar briosamente com o espirito inquietador, e orgulhoso que sempre vigilante sobre a decadencia do Commercio lança mao destes momentos para diantar seus interesses, e riquezas; nem poderão em fim ter lugar no Quadro Magestoso das briosas Naçoens, a quem o Universo respeita pela força intrinzeca, e extrinzeca, que as sustenta.

Animar o Commercio he dar força, e brio à Nação; he allenta-la, vigorisa-la por meio dos interesses reciprocos, que cada individuo obtem a coberto das Leis; he prende-la pelso laços do amor, da fidelidade, e do respeito; e obrigar, para assim o dizer, os Póvos a idolatrar o Governo, concentra-lo em sua alma, e reconhece-lo agente primario de suas felicidades. Este bem, que tanto appeteço para interesse commum dos meus Concidadãos, deveria ter excitado as patrioticas, e illustradas ideas dos illuminados nesta sciencia, cujos objectos estão muito distantes do meu alcance; parece que elles deverião

ter-se prestado por meio de suas reflexões uteis a perorar esta causa tão vantajosa, demonstrando ao menos aquellas circunstancias, que em nossa Provincia podem concorrer para a sua animação, e progresso.

Concidadãos! que esperaes? Que frouxidão retarda vossos progressos? A imprensa he a lingua da Nação; por meio della temos o direito d'expender nossos sentimentos, e tanto mais generosos, quanto se dirigirem ao bem da nossa chara Patria. O Patriota Funchalense, este Astro brilhante, que esclarece nosso orizonte, tem reflectido no Sallão das nossas Côrtes; o timpano do Patriotismo tem-se deixado lisongear de suas verdades, e não succederá menos às nossas representaçoens; unamo-nos a elle, façamos causa commum, e aprareça a Madeira tal, qual esperão os que a honrão, e lhe tributão respeito.

Não nos contentemos unicamente com o beneficio resultante das Leis geraes; estas sabiamente estão traçadas na intelligencia dos Ilmos Membros, que compoem o Quadro Magestoso do Soberano Congresso de nossas Côrtes; outras circunstancias nos ligão, e por differentes modos, que de certo exigem providencias particulares, e municipaes. O nosso destino ainda está nas nossas mãos. Se os Illustres Deputados, queta boa fé dos nossos Illustres Eleitores de Comarca fez sahir da Urna da imparcialidade para desporem da sorte de cem mil habitantes desta Provincia, tem dado pouca attenção aos nossos vexames, oppressoens, e ferros; se, cançados da grande somma d'objectos d'alta importancia, se tem destrahido dos Sagrados Poderes, que lhes confiámos, e das circunstancias, e condiçoens com que lhes transmittimos; despertemos seu lethargo, façamos ressoar nossa voz afflicta no meio daquelle Soberano Congresso.

Alli depositou a Providencia, vigilante da sorte dos Portuguezes, almas escolhidas, espiritos de summa intelligencia, coraçoens rectos, e bem fazejos, que, batendo o macette da regularidade, chamarão ao nivel todas as pedras de que se compõe o nosso Edificio Politico, sem que fique irregular a pedra bruta, que forma o Solio da nossa habitação. A condescendencia he tão má como a lisonja. O amor ao Publico he sempre huma virtude, e o amor a alguns particulares he muitas vezes hum crime. Clamemos, representemos; de certo teremos quem nos attenda. Esta he a minha esperança; igual a devemos ter todos. Mil felicitaçoens de cordial affecto rendamos ao Redactor da nossa Imprensa por nos ter promovido a maior das felicidades! Innomeraveis bençaons desção sobre elle, e nosso Cidadão Constitucional, que, à maneira do trovão, rompendo o ar, tem feito ouvir suas verdades em grande destancia, preparado os animos a prestar-lhes a devida attenção!!! Oxalà podesse eu dirigir os vossos passos, que com mão segura vos guiaria ao suspirado fim. Mas, supprindo os meus desejos a falta dos conhecimentos, meu coração julgo ter-vos prestado, e á Patria quanto tenho.

O Commercio da nossa Provincia desappareceo; a circulação do nosso numerario parou de todo; os nossos Vinhos, que fazião toda a nossa riqueza, estão sem valor, que nos resta? Ficar sem Industria, sem Agricultura, e sem nome, lançados na Lista dos desgraçados? E ainda ficareis em silencio vendo esses comboios de Agua-ardente, inimigos temiveis, que só trazem em vista fazer-nos ainda mais infelizes, multiplicando assim os nossos Vinhos, e por consequencia difficultando a exportação de hum genero quasi inutil; obrigando-nos, para os sustentar, tirar de nossas bôcas o ultimo real para comprar aquella Agua-ardente estrangeira, quando a podemos ter de nossa lavra com diminuição dos nossos Vinhos, adquirindo por este meio venda, e prompta exportação, fazendo ver em publico estes prejuizos, com aquella exposição propria das vossas vantajosas idéas. A Patria vos convida, obedecei-lhe, o interesse he commum.

Concidadãos! que idéas m'occorrem quando penso na monstruosa exportação de numerario, que se faz desta Provincia, que para justificar sua pobreza, te o cunho he estrangeiro? Não me demorarei na individuação, nem tão pouco em designar vendas illicitas, de que tem resultado exportação de muito cabedal; basta apontar-vos a somma, que os Contratadores do tabacco, e sabão levantão. E he desta maneira, que se faz o Commercio, ficando o Contratador rico, e o Consumidor pobre? Não póde a equidade, que, attentas as circunstancias da nossa Provincia, seja este valor pago no nosso genero Provincial? Que os Administradores deste ramo só devão satisfazer aquelles generos de tabacco, e sabão em Vinho, pois esta he a nossa moeda Provincial? Como podemos nós adquirir outro dinheiro se nossa industria não val? E quando tem algum valor he satisfeita em generos corruptos, falcificados, ou de nenhuma liquidação; soffrendp até receber o que em muitas praças se regeita? Triste enercia dos vigilantes da nossa Saude!

Desta maneira como poderemos ter vida, se o nosso corpo está sangrado em todas as artérias?

Representai, clamei, sejão vossas vozes ouvidas no centro da Rasão, e da Justiça; alli achareis quem vos attenda. A voz da Patria he erresistivel, ella precisa dos vossos esforços, não deveis negar lhos.

Penço, que estas idéas, apenas apontadas, vos darão campo espaçoso para desenvolver vossos conhecimentos, e mostrar que o Commercio, devendo ser vantajoso a ambas as partes, he preciso he preciso ser feito com traços, e transaçoens, entrando em gyro o nosso genero, assim como entra o crédito, o papel; e, em todas as praças, o genero mercantil do paiz; e qne limitando-se á moeda, he dar morte violenta à nossa industria.

O meu intento he mostrar-vos meus desejos; da vossa parte está illustrar o Público.

Nº. 2

1822/Abril/20-24. Acerca da Agricultura da Madeira

Patriota Funchalense, nº.83-84, 90-91

MEMORIA

Ao Sempre Augusto e Supremo Congresso da Nação Portugueza. A'cerca da Agricultura da Ilha da Madeira.

Ce n'est assez d'avoir des Cytoyens et de les proteger; il faut encore songer a leur subsistance, et pouvoir aux besoins publics est une suite évidente de la volonté generale; et le troisieme devoir essentiel da Gouvernement.

J. J. Rousseau. Discurso sobre a Economia Politica.

SENHOR!

AGORA que o refulgente Sol da Constituição Portugueza se ensaia para dissipar de todo as grossas, e pezadas nuvens da Desgraça, que enlutavão os horizontes de Lizia, e que, deslumbrando as mais Cultas, e as mais Poderosas Naçoens do Universo, vai espalhar seus vivificantes raios por hum, e outro Hemisferio; agora que a Preponderante Nação Portugueza, protegida pela Providencia, despedaçando os grilhoens, que lhe havia lançado o Despotismo, e recobrando (como por milagre) os seus Sagrados Direitos (por desmazelo perdidos) tem subido felizmente ao Throno da sua Dignidade, occupando entre a Série das Grandes Naçoens aquelle distincto lugar, que verdadeira, e justamente lhe compete; agora emfim que os nossos pensamentos se podem livremente desenvolver, e elevar ainda acima dos astros; e que jà menoscabando aquelle Receio barbaro, que nos

encarcerava nas hórridas, e profundas masmorras do mais austero, e penosissimo Silencio, podemos francamente exprimir todos os nossos sentimentos, fallando com decencia, e criterio a pura linguagem da Verdade, (a'outr'ora, e talvez ainda hoje para muitos insuportavel) verdadeiro amante do Novo Sistema Politico, adoptado pela sempre Heroica, e Liberal Nação Portugueza, de que tenho a distincta honra de ser membro, ainda que não dotado de bastantes conhecimentos litterarios, para o desempenho da Empreza, a que me vou propôr, com tudo animado pelo Patriotismo, e por aquelles nobres sentimentos, que devem qualificar hum bom Cidadão Portuguez, tendo unicamente em vista a prosperidade da minha Patria, ouso apparecer pela primeira vez perante V. Magestade, não só, para advogar a Causa della, mas tãobem, para fazer sentir a V. Magestade o choque electrico das minhas reflexoens acerca do estado actual desta desventurosa Provincia da Ilha da Madeira, realmente digna de melhor sorte.

Visto que V. Magestade se acha real, e politicamente empenhado em prosperar a sorte da Nação Portugueza espalhada por ambos os Hemisferios, fazendo-a a seu prol gostar os doces, e deliciosos fructos de hum Governo Liberal, que he o, porque tanto se tem suspirado ha seculos, devo, antes de lhe communicar os puros sentimentos da minha alma a beneficio da minha Patria, lembrar-lhe que os Filhos da Ilha da Madeira são membros do mesmo Corpo, e que tãobem tem a distinctissima honra de ter seguido heroicamente as trilhas dos seus Gloriosos Irmãos Peninsulares, adherindo à Portentosa Causa da sua Regeneração Politica com aquelle denodo, e brilhantismo, que não he facil imaginar-se, nem comprehender-se.

Sendo elles pois (como fizicamente são) huns Membros do Corpo Nacional, do qual V. Magestade he a Cabeça, segue-se, que, havendo molestias, que ataquem alguns membros daquelle Corpo, necessariamente elle, e a Cabeça hão-de senti-las.

São realmente, Soberano Senhor, innumeros os males, que soffrem os Filhos da Madeira, minha Patria!... E portanto, para que o Corpo, e a Cabeça não venhão a sentir as dôres, que elles padecem, faz-se preciso que V. Magestade quanto antes, seja informado das Causas das suas molestias, afim de que lhes applique aquelles saudaveis medicamentos, de que tanto necessitão, para que de todo não grangrenem.

Os maiores, e os mais attendiveis dos males, que desgraçadamente soffrem os Habitantes desta Provincia da Madeira, que pelas suas preciosissimas producçoens, amenidade, e pureza do seu clima, bellezas natuares, e situação local, tem justamente adquirido o crédito da mais interessante, da mais benigna, e da mais saudavel de todas as Ilhas Portuguezas, e sido por isso o iman de todas as Naçoens, provém realmente da paralisia da Agricultura.

Esta, que foi a primeira Arte do Mundo Social; que foi a Fadiga illustre, e gloriosa dos Attalos, dos Cyros, dos Camillos, dos Lentulos, dos Pisoens, dos Fabios, e de outros muitos famigerados Heróes da Antiga, e sempre Memoravel Roma, e que tem sido, e he sem duvida a Fonte inexhausta, e apreciavel de todas as riquezas, e das mais interessantes producçõens da Natureza, foi nesta Ilha, depois do seu milagroso, e felicissimo Descobrimento, a mais honrosa occupação dos seus primeiros Incolas, à testa dos quaes se gloriárão de apparecer garbosamente empunhando as rabiças dos arados, à imitação dos Heróes Romanos, os immortaes João Gonçalves Zargo, e Tristão Vaz Teixeira, Nobres Creaturas do Sabio Infante D. Henrique. Esse, que tanto illuminou a Nação Portugueza, e que tanto immortalisou seu Nome, trabalhando incansavel na Villa de Sagres junto ao Promontório Sacro, não só para enriquecer a Corôa Lusitana, mas tãobem, para extender o seu Imperio além dos mares.

Desde aquella memoravel Epoca para cà (nós Madeirenses o sabemos por tradicção) esta Arte Divina (a Agricultura) que bem póde arrogar-se o titulo bastantemente energico de Mai fecunda de todas as Artes, animada por aquelles dois primeiros Benemeritos Povoadores, e Capitaens Donatarios, e depois por seus Descendentes, e Successores no Governo desta Ilha, foi progressivamente formoseando, e fertilisando as terras regadas a miudo pelos suores dos laboriosos, e incansaveis Colonos, que satisfeitos da sua sorte, se empregavão vigilantemente na roteação, fabrico e amanho dellas; e no longo espaço de mais de tres seculos e meio soube lisonjear cada vez mais a todos aquelles, que com toda a assiduidade, e vigor se empenhavão no seu cultivo.

Nos fins do seculo passado, e ainda mesmo no presente seculo (nós o sabemos por experiencia propria) não obstante alguns procedimentos despóticos, e arbitrarios dos que tinhão a seu cuidado o promover a animação da Agricultura...não obstante a sua falta de

energia, e o seu desmazelo... e não obstante a indifferença quasi estupida, com que alguns Proprietarios das terras olhavão para os seus Cultivadores, não attendendo a mais, que aos seus particulares interesses, e tendo unicamente a mira na dimidia infallivel, e rigorosa de todas as suas producçoens, ainda as mais insignificantes, com tudo prosperava a Agricultura, não tanto, quanto era de esperar, a não haver similhantes obstaculos, mas sim lisonjeiramente, porque hum Commercio vantajoso, e fecundo tanto em numerario, como em viveres da primeira necessidade animava os Agriculas, e os invitava ao cultivo das terras.

Na noite do dia 9 de Outubro de 1803 (noite horrivel, e memoravel para todos os Habitantes desta Ilha, que milagrosamente escapàrão à voracidade da pavorosa Alluvião, que pertendeo tragalos!!!) deo começo a fatal Epocha da sua Desgraça!....., Sim, Soberano Senhor, a Agricultura naquella espantosa, e terrivel noite esteve a ponto de perecer de todo afogada na formidavel enchente que inundou seus Campos, Villas, e Cidade!!! E quem diria que ella havia de escapar então para mais peralizar os Povos desta Provincia??? Sim, ella escapou por huma especie de prodigio! As sabias, e promptas providencias dadas a tempo, e como de improviso pelo Governador e Capitão General que então era deste Estado Dom J. M. da C., a salvàrão! Os laboriosos, e vigilantes Agricolas, animados, e persuadidos por elle, a tirárão d'entre os lamaçaes, onde, quasi de todo atolada, estava prestes a exhalar os seus ultimos alentos! E empregados cuidadosamente em lhe applicar todos os soccorros possiveis, segundo as suas circunstancias tristes, conseguírão a muito custo a lisonjeira satisfação de lhe restituir algum espirito vital!

Durante o tempo do Guverno assás prudente do Governador e Capitão General Ascenso de S. F. foi a Agricultura nesta Ilha recobrando a pouco, e pouco a respiração já porque os Agriculas por elle animados se não descuidavão de a vitalisar, prestando-lhe todos os remedios próprios para a sua convalescença; e já porque a Real Piedade do Principe, então Regente de Portugal, se Dignou a favorece-los, prodigalisando-lhes dos seus cofres huma consideravel somma, que foi solemne, e rateadamente repartida com todos aquelles, que a desapiedada Cheia tinha reduzido ao ultimo estado de pobreza, e de miseria.

Hia com effeito a Agricultura tomando nova face, e promettendo aos infatigaveis Cultivadores a mais lisonjeira recompensa das suas solicitas fadigas, quando por huma especie de fatalidade Incomprehensivel chegou a Remarcavel Epocha da inopinada Expatriação da Sempre Augusta Familia de Bragança, Que, para escapar-se á maior, e à mais detestavel de todas as Perfidias, que tem apparecido no Theatro do Mundo, transitou em Novembro de 1807 para os Seus Estados do Brasil!!! Este fatalismo acontecimento foi hum presagio infausto para a minha Patria; e desde então para cá principiou pouco a pouco a enfermar a Agricultura desta Ilha, aggravando se de dia em dia a sua molestia a ponto de se achar hoje agonisante, e quasi proxima ao seu triste malfadado, e lamentavel aniquilamento!....E porque?....Porque forão, e são ainda hoje por nossa desgraça muitas as causas, que cooperàrão para a sua paralisia.

Hum Enfermo, Soberano Senhor, atacado por huma molestia grave, perecerà por certo a não haver algum habil Medico, que o soccorra, e lhe applique em tempo aquelles remedios que o podem restabelecer, e restituir ao estado da sua antiga saude; nem o Medico, por mais habil, que seja, atinarà facilmente com a natureza da molestia, olhando unicamente para os symptomas, que as mais das vezes são falsos, e engañadores. Para que o Medico acerte no curativo, necessita não só de pulsar, e enterogar o doente, se todavia elle està em estado de responder assisadamente às suas perguntas, mas tãobem das informações daquelles, que lhe assistem, e tem calculado as origens, e observado as crises da sua enfermidade.

Da paralisia da Agricultura (torno a dizer) he que provém os maiores, e os mais attendiveis dos males, que hoje desgraçadamente soffrem os Habitantes desta Provincia; e como V. Magestade he o unico Medico (ou para melhor, e mais energicamente me expressar) o unico Esculapio, que póde applicar-lhe remedios, que promptifiquem o seu curativo, e a restituão a hum estado de vigorosa saude, do qual depende a saude Publica, ousarei informar a V. Magestade em primeiro lugar das Causas, que fizerão enfermar a Agricultura desta Ilha; (1. parte) em segundo das que realmente aggravão a sua molestia; (2. parte) e em teroeiro dos remedios, que se lhe devem promptamente applicar; (3. parte) sem os quaes passarà V. magestade pelo amargosissimo dissabor de ouvir dizer

em breve - espirou desgraçadamente nos braços do Desmazelo a Agricultura da Ilha da Madeira.

PARTE I.

As primeiras, e essenciaes causas, que fizerão enfermar a Agricultura nesta Ilha , forão, o célebre Tratado de 1810 (que não deixou de ser hum raio, que a assombrou de maneira, que desde logo começou a sentir os primeiros effeitos da molestia, de que ora se acha gravemente inficionada) e os gravissimos tributos, que se imposerão aos seus Povos, cujas forças não erão bastantes; para sustenta-los, Convém pois illucidar estas minhas asserções, authenticando-as, e provando-as com factos incontestaveis, e rasões convincentes, para que V. Magestade venha no verdadeiro conhecimento assim da sua veracidade, como da energia, e franquesa, com que me proponho a advogar a Grande Causa dos meus Compatricios, tratando nesta Memoria da Agricultura, por cujo melhoramento tanto suspiro, e anciosamente suspirão os, que deverão ter mais venturosos, e auttendidos, desgraçados Habitantes desta Provincia.

Sim, Soberano Senhor, antes que eu entre na illucidação das minhas asserçoens, cumpre que V. Magestade saiba (pois talvez o ignore) que os Povos desta Ilha desde o Reinado do Senhor Rei D. Manoel, da Gloriosa Memoria, até o anno de 1812 vivérão sempre na pacifica posse do privilegio de não pagarem mais tributos, que o chamado Finta; Graça, que pelo Mesmo Senhor lhes foi concedida, e solemnemente confirmada com Juramento Regio para sempre por Si, e em nome de todos os Senhores Reis de Portugal, Seus Successores, como claramente se evidenceia de Sua Regia Provisão registada nos Archivos das Camaras desta Provincia.

Aquella Isempção de tributos liberalmente concedida, e tão solemnemente respeitada, e mantida por todos os Senhores Reis de Portugal, cooperou bastante por pouco mais de trez seculos para a cultivação da terça parte (se a tanto chega) das terras desta Ilha, a qual ter-se-hia augmentado muito a não haver alguns obstaculos à sua progressão.

Infelizmente apparece o Comêta Politico (quero dizer o Célebre Tratado de 1810) augurando à Grande, e mais que soffredora Nação Portugueza, que então gemia debaixo do tyranno jugo do Despotismo, a ruina total do seu até então florecente Commercio!!! E logo após a sua apparição terrivel, a ameaçadora das mais lamentaveis desgraças, cahirão, e de hum sò golpe, sobre esta Ilha, então jà miseravel não só pelas grandes perdas, que soffrerão seus Habitantes naquella Alluvião de 9 de Outubro de 1703, mas tãobem pelas esterelidades das suas producções, e entorpecida estagnação do seu Commercio, as gravosas, e penosissimas Leis da Sisa, Decima funeraria, Decima Urbana, e Sello; tributos estes verdadeiramente onerosos, para Povos, que não vivião senão dos mesquinhos rendimentos de mal amanhadas terras, e duras de cultivar, em rasão do insano trabalho, e ponderoso dispendio, que exige a sua cultura.

Foi então, Soberano Senhor, que a Agricultura desta Ilha começou a paralisar, e que os seus povos principiárão fisicamente a sentir os seus insupportaveis effeitos, jà pela estagnação do Commercio, necessaria consequencia daquelle mal-concedido tratado, e jà pela gravêsa enormissima de tantos, e tão oppressivos tributos.

Deixando pois de tocar por ora mais no melindroso ponto da estagnação do Commercio, proveniente daquelle infelicissimo Tratado, que muito concorreo, e tem concorrido até o presente para o progressivo definhamento da Agricultura, passarei a demonstrar methodica e chronologicamente o como a gravêsa dos tributos tãobem cooperou, e tem continuado a cooperar para a sua paralisia. Principia rei pela Lei da Siza.

Esta Lei (assim como as mais de que hirei fallando por seu turno) além de ser hum pêso enormissimo, e nunca applicavel ás forças dos Povos desta Ilha, attentas as rasoens expendidas, para mais os acabrunhar, até passou infelizmente a ser mal interpretada pelos seus Executores, que, querendo inculcar-se por grandes Zeladores da Real Fazenda, para que, alegando depois relevantes serviços, obtivessem favoraveis Despachos á custa da Humanidade oppressa (como de facto assim veio a acontecer) sem attenção ao local, e à natureza da sua cultura, tiverão a habilidade de baptizar por bens de raiz as

bemfeitorias rusticas, quando realmente por taes nunca devêrão ser consideradas!.... Ouso sim dizer mal interpretada, porque os seus Executores (segundo a rasão me dicta) maliciosamente não quizerão entrar no verdadeiro espirito della.

A Lei da Siza falla expressa, e positivamente ácerca das vendas, e compras dos bens de raiz; e portanto sobre estes he que devêra recahir a prompta, e effectiva arrecadação daquelle imposto, visto ser tão justamente applicado (assim como os outros) para as despezas da guerra, em que a Nação Portugueza se via naquelle tempo heroicamente envolvida.

Quero conceder que o Legislador quando Legislou àcerca da Sisa (assim como tãobem da Decima Funeraria) dão tivesse o devido conhecimento, tanto da localidade, como da natureza da cultivação das terras desta Ilha; mas não posso conceder, que os Executores das duas mencionadas Leis, estando presentes aos factos, se não deliberassem a precaucionar a ruina da Agricultura, informando immediatamente o Ministerio da natureza da cultura della, e da do Porto Santo; pois que, se assim obrassem, antes de darem taes Leis á execução, sem duvida o mesmo Ministerio faria Leis positivas para ellas, havendo claramente por dispensadas as bemfeitorias rusticas.

A Cultura desta Ilha, Soberano Senhor, (assim como a do Porto Santo) differe muito da de todas as mais Partes do Mundo, segundo o conhecimento, que tenho delle por tradição, e por alguma experiencia propria, que tenho de Portugal, e dos Algarves. Aqui, e no Porto Santo não são os Proprietarios das terras os, que as colonisão, nem de ordinario as mandão colonisar por sua conta; mas sim todos elles (com bem pequenas excepçoens) já por huma especie de costume antigo, as dão a Lavradores, que as roteão, amanhão, fabricão, e culturisão à custa dos seus suores, e fadigas, dimidiando com elles todas as suas producçõens: e debaixo deste contracto convencional, e reciproco, tão antigo nesta Ilha, como a mesma cultivação della, he que os Lavradores cultivão, e amanhão as terras, fazendo nellas bemfeitorias rusticas, de que fórmão seus patrimonios, não obstante o serem todas ellas de huma qualidade impresistente, e por isso de mui pouca duração, o que passo a demonstrar.

Estas bemfeitorias chamadas rusticas constão unicamente da plantações de vinhas, inhames, canas, vimes, e arvores de fructo; e tãobem constão de cocredores de madeira, e latadas de canas, espequeadas por tanchoens d'ursa, para sustentarem as vinhas; de paredes, e arrumaçõens de pedra de alvenaria bruta, para emparteleirarem, e conterem as terras nos lugares declives, que são os de que mais abunda esta Ilha; e de casas rusticas, e as mais dellas palhaças, para servirem humas de lagares, outras de adegas, e outras de habitaçoens aos Camponezes, e ás suas familias.

Para a conservação destas bemfeitorias rusticas, não só he essencialmente preciso hum vigilante, e assiduo trabalho dos Agricolas em todas as estaçoens do anno, mas tãobem he preciso huma incalculavel despeza, que absorve todo o seu rendimento annual, e até mesmo tudo, quanto o laborioso Agricultor póde adquirir, e agenciar pelos canaes da sua industria.

Ora pois sendo estas bemfeitorias (como claramente fica demonstrado) de huma natureza tão pouco duradoura, e sendo as sua conservação depedente de assiduo trabalho e enormissima despeza, tãobem claramente se evidenceia, que os Executores das duas citadas Leis não devião julgar taes bemfeitorias por bens de raiz, o que sò fizerão, para alegarem serviços em beneficio proprio.

Desta julgação imprudente, e sem prevenção da ruina, que hião fazer á Agricultura desta Ilha principiou o seu definhamento, o que passo a provar com factos veridicos, e que ninguem se atreverá a contraditar, se não querendo; como de proposito, faltar descaradamente á verdade.

Os Agricultores Madoirenses, antes de se verem enredados no confuso labirinto Politico da Sisa, em que arbitrariamente, e sem piedade os mettêrão os severos Executores daquella gravissima Lei, costumavão promutar huns com os outros as suas bemfeitorias, ou vendel-as a huns, e compra-las a outros, humas vezes, para mudarem de terreno, e outras para mudarem de Senhorio, no que progressiva, e visivelmente prosperava a Agricultura; porque com taes mudanças, esperançando a melhoria da sua sorte, se empenhavão cuidadosamente, e como à porfia, no cultivo das novas terras, para que transitavão, fazendo desta guisa a sua felicidade, e a felicidade dos Proprietarios. Porém, logo que pesou sobre elles aquelle gravissimo Imposto, entregues ao desprazer,te dados ao desmazelo, e à indolencia deixàrão ir desfalecendo a Agricultura, que

realmente se acha hoje quasi em hum total abandono: e por isso haverà dez annos, que vivem mais de trabalhos mercenarios, do que das producçoens das terras, cujo cultivo vão desleixadamente desamparando, tendo por mais lucrativos aquelles trabalhos, que os da Cultura, para que olhão com bastante dissabor, e displicencia, em rasão de não poderem livremente dispôr das suas bemfeitorias, promutando-as, ou vendendo-as na forma antigamente por elles praticada:

Não he menos sensivel esta Lei pelo que respeita às compras, vendas, permutaçoens, e empenhos dos bens de raiz, porque, depois que ella pésa sobre os miseros Habitantes desta Ilha, tem cessado o tráfego de todos estes Contractos; effeito este diametralmente opposto á prosperidade da Agricultura, á Liberdade dos Povos, ao Beneficio Publico, e até mesmo à Fecundidade das Rendas Nacionaes.

Estes factos tem acontecido, e estão ainda constantemente acontecendo, não pelo que respeita ás bemfeitorias rusticas, porque o Governador e Capitão General que foi deste Estado S. X. B. sabiamente prevendo a ruina total da Agricultura, houve por bem dispensa-las interinamente, mandando suspender a arrecadação da Sisa, e Decima Funeraria àcerca dellas, e requerendo fundamentalmente ao Ministerio a sua extincção; mas sim pelo que respeita aos bens de raiz, e muito principalmente nas Costas do Sul, onde parece que a Agricultura com passos agigantados se vai avisinhando à meta do seu aniquilamento!....E por consequencia póde-se dizer com toda a franqueza, que a Lei da Sisa, assim como he a segunda causa da sua paralisia, he tãobem a dos males, que desgraçadamente tem soffrido, e continuão a soffrer os Habitantes desta desventurosa Provincia.

Passando pois a tratar da Lei da Decima Funeraria, ácerca della exporei tãobem os meus sentimentos, visto que me encarreguei de fallar com toda a franqueza, e decencia a linguagem da Verdade.

Esta Lei, ainda que parece menos gravosa, que a da Sisa, com tudo sempre he igualmente opposta á prosperidade da Agricultura, o que passo a demonstrar tãobem por factos incontrastaveis, veridicos, e convincentes.

Sim, Sóberano Senhor, esta Lei, tãobem munca applicavel às forças dos habitantes desta Ilha, teve infelizmente a mesma interpretação, que a da Sisa, pois que da mesma fórma os Executores della houverão por bem decidir que este imposto carregasse igualmente sobre as heranças das bemfeitorias rusticas.

Nada por certo mais cruel, que semelhante diçisão absoluta !!!.... Herdar qualquer individuo (por exemplo) 400:000 rs. em bemfeitorias rusticas, e ver-se obrigado a pagar em perfixo tempo a decima do valor da herança em dinheiro de contado quando ella rende nem ainda dois por cento, além de ser huma barbaridade palpavel, he de mais a mais pôr o herdeiro nas penosissimas circunstancias de ficar (por assim dizer) desherdado; porque, vendo-se na precisão infallivel de satisfazer a decima do valor do Legado, e não tendo numerario, para a satisfação exigida na conformidade da Lei, hade necessariamente vender as bemfeitorias herdadas por muito menos da metade do seu justo valor, a fim de poder pagar aquelle imposto, rigorosamente exigido sob pena de sequestro; e quando seja tão feliz, que ache quem lhas compre por mais lisonjeiro preço, com tudo sempre hade soffrer huma consideravel perda, e passar pelo incommodo de receber apenas huma pequena porção de numerario à vista, para pagar aquella contribuição vexatoria, e de ficar recebendo o resto em mesquinhas prestações annuaes, que nada, ou pouco interessão, e que as mais das vezes passão para filhos, e netos. Muitas pessoas conheço eu que, herdando alguns bens desta natureza, e vendo-se obrigadas por justiça a pagar a decima delles, por se proceder contra ellas, ficàrão ainda mais pobres do que d'antes erão!.... E taes factos tem concorrido muito para o desfalecimento da Agricultura; porque os Camponezes (antes daquella suspensão interina já mencionada) vendo-se sem aquella liberdade natural de poderem dispôr livremente dos seus bens a favor das pessoas, que lhes são mais charas, não tendo herdeiros forçosos, dados ao desleixo deixavão ir progressivamente a menos aquelles seus patrimonios.

Não he tãobem menos sensivel esta Lei pelo que respeita aos bens de raiz porque depois que ella grava os povos desta Ilha, tem por innumeras vezes acontecido vender-se predios rusticos, e urbanos por menos de metade do seu justo valor, unicamente para se poder pagar a decima funeraria do preço da sua avaliação, vindo por consequencia a pagar tãobem a decima do preço da venda, e as mais das vezes com gravissimos incommodos, e grandes, e notaveis prejuisos de terceiras pessoas!....Factos estes tãobem

diametralmente oppostos á prosperidade da Agricultura, à liberdade dos Povos, ao Beneficio Publico, e à Fecundidade das Rendas Nacionaes.

Todos estes factos tem acontecido, e estão ainda infelizmente acontecendo nesta Provincia àcerca dos bens de raiz; e por isso posso asseverar que esta Lei he a terceira da paralisia da Agricullura, e por consequencia tãobem a dos males, que desgraçadamente tem vexado, e ainda vexão os Povos desta infortunada Provincia.

Em quanto à Lei da Decima Urbana, esta seria menos gravosa, e menos prejudicial à Agricultura, se todavia os affectados Zeladores dos bens da Real Fazenda naquelle tempo da sua execução se não valessem della, para vexarem os Cidadãos com avaliações enormes dos seus predios, e para ultrapassarem os lemites antigos da Cidade: porém como elles assim o quizerão arbitrariamente, para se inculcarem Executores da Lei in rigore, levando talvez em vista a alegação de mais aquelle serviço a bem da Real Fazenda, para alcançarem o premio delle, eis a rasão porque esta Lei ficou sendo bastantemente ardua, e de algum modo opposta, (ainda que não directamente) á prosperidade, e ao melhoramento da Agricultura.

Esta Lei manda simplesmente que os Predios Urbanos paguem a decima do seu rendimento annual; mas não manda que se avaliem aquelles rendimentos por hum alto, e desproporcionado preço, como injusta, e rigorosamente se praticou em toda esta Cidade do Funchal, talvez com a mira nos...por cento: não manda que os predios inhabitados por falta d'inquilinos paguem a decima de huma avaliação arbitraria, como despoticamente se praticou em toda esta Cidade, com gravissimo prejuizo dos Proprietarios: e finalmente não manda que se alonguem os limites da Cidade, pondo-se-lhe novos marcos extra muros, como tãobem arbitrariamente se praticou, sem a minha equidade da parte dos rigidos Executores, hoje dignos de gloriosa memoria. E quaes forão as consequencias destes procedimentos arbitrarios, e em tudo excedentes ao contendo da mesma Lei?... Forão as que passo a expôr: A primeira foi o augmento rápido, e progressivo dos alugueis das casas, vindo por este modo a ser paga a decima pelos miseraveis inquilinos!... A segunda foi o gravante do imposto, a que ficárão sujeitos muitos oficiais mecanicos, e pais de familias pobres, que, vivendo economicamente em seus pequenos predios fóra dos limites antigos da Cidade, a que se chamão arrabaldes, ficárão desde então constituidos Cidadãos, bem contra sua vontade!... E a terceira foi o deterioramento da Agricultura, pois que taes injustos procedimento, não deixárão de jogar com muitos individuos, que colonisavão suas porçoens de terra: é impondo-se-lhes arbitrariamente similhante tributo, foi de algum modo inhabilitallos para a cultura dellas.

Todos estes factos são verdadeiros: e a vista delles póde-se tãobem francamente affirmar que a Lei da Decima Urbana he a quarta Causa (ainda que indirecta) da paralisia da Agricultura desta Provincia, e consequentemente dos males, que desgraçadamente soffrem os seus Habitantes.

A Lei do Sello, além de ser não menos gravosa para os povos desta Ilha, que as, de que tenho tratado, e não menos opposta à prosperidade da Agricultura, como adiante provavel, foi ao principio bastantemente incommoda, o que passo a demonstrar por factos igualmente veridicos.

Quando esta Lei se poz em execução, forão nomeados, para o expediente da sua arrecadação, trez Individuos; a saber: hum Escrivão, hum Thesoureiro, e hum Ministro Fiscal, que era o Dr. Juiz de Fóra. Todas as verbas da paga deste assàs ponderoso tributo devião ser feitas pelo Escrivão nos papeis sellados, e depois de assignadas por todos os trez Encarregados da sua cobrança, e fiscalisação, carregadas nos Livros do Escrivão, e Thesoureiro; e eis a causa do natural incommodo das Partes, que corrião a pagar o sello; porque morando aquelles trez individuos distantes huns dos outros, e não presistindo em suas moradias, por terem outros empregos, que os obrigavão a sahir dellas, necessariamente havião de ser incommodadas as partes, indo como hião muitas, e repetidas vezes a suas casas, até com effeito os encontrarem nellas, seguindo-se-lhes pela mòra dos seus encontros as mais das vezes notabilissimos prejuizos na progressão dos seus litigios. Esta desordenada arrecadação do Sello aturou por alguns annos; porém presentemente he praticada com mais commodidade Publica na Alfandega desta Cidade, dependendo unicamente de dois Empregados nella, que alli presistem a horas determinadas, do que resulta menos incommodo às Partes.

Para se provar que esta Lei he bastantemente opposta á prosperidade da Agricultura basta dizer-se que a maior parte dos pleitos, que correm nos Juizos desta Provincia (assàs fecunda em litigios) joga com os Lavradores della, e que por consequencia tudo, quanto elles pagão de Sello, he outro tanto sangue, que se tira à, quasi-agonizante Agricullura.

Eis, Soberano Senhor, as primeiras, e as principaes Causas da sua paralisia. Agora passarei a tratar das, que realmente aggravão a sua molestia, fallando unicamente das mais essenciaes, por isso mesmo que são as, que exigem promptas, e salutares providencias a beneficio Publico.

PARTE II.

A primeira, e a mais essencial dellas he a falta do aproveitamento das aguas, de que tanto abunda este precioso Penedo plantado entre as ondas do Oceano Atlantico, e talvez como de proposito para servir de escalla a todas as Naçoens Commerciantes. Sim, Soberano Senhor, esta Ilha por sua natureza montanhosissima, elevando as grimpas dos seus variados montes a topetar com as nuvens, he por isso mesmo fendida por muitas, e grandes cavidades, a que obedecem naturalmente as aguas, que por abundosas fontes golfão do seu seio central, e formando depois argenteadas têas, bastantemente agradaveis aos olhos da Sensibilirlade contemplativa, se despenhão nellas, e se encaminhão por pedregosos àlveos a perecer nas ondas do mesmo Oceano. Além destas grandes fontes, que são as nascentes das muitas ribeiras, que retalhão de espaço a espaço as terras desta, ainda assim mesmo apreciavel, Ilha, ella abunda em outras muitas, e quasi infinitas, que se perdem pelos còrregos, e pelos pedregulhos, podendo aliás ser aproveitadas a beneficio das terras, que por suas localidades tanto dellas necessitão nas Estaçoens calmosas; e que por isso mesmo esterilizão e mirrão as suas producções vegetaes, com grave prejuiso, e notabilissimo desgosto dos seus Cultivadores.

Ora pois, sendo a Ilha da Madeira (como fisica, e verdadeiramente he) a Terra mais abundante d'aguas, que tem apparecido no Universo, não he para lamentar a esterilidade da maior parte do seu terreno proveniente da falta dellas?.... A quem, senão á froxidão, desmazelo, e inactividade do Governo dos passados seculos se deve attribuir tão grande fatalidade, e tão indisculpavel falta de energia Politica?...He bem certo que nesta Provincia ha algumas Levadas, que em tempos menos ociosos, e mais felizes forão tiradas por nossos Antepassados, e que ainda se conservão a beneficio da Agricultura; mas tãobem he certo que elas não são bastantes para regarem, e fertilisarem as terras susceptiveis de cultivação, o que acontece já pelu má rapartição das suas aguas; já pela viciosa administração dellas, e já finalmente porque muitas terras hoje cultivadas não estão ao seu alcance.

Eis pois a primeira das Causas, que realmente aggravão a paralisia da Agricultura nesta malfadada Provincia: agora passarei a tratar das outras, ainda que menos preponderantes, com tudo directamente oppostas ao seu melhoramento.

A segunda he, sem duvida, a indifferença apathica, com que a maior parte dos Proprietarios das terras olha, não só para os seus peculiares interesses, mas tãobem para os Cultivadores dellas, maiormente no Sul desta Provincia, onde o seu amanho, e cultivo, além de serem graves, e afadigosos por sua natureza, exigem ponderosissimas despezas, a que unicamente se sugeitão os laboriosos Agricolas., sem o minimo auxilio dos Senhorios, que em beneficio proprio devêrão ser menos rigorosos, e mais beneficentes para com elles. Desta indifferença apathica da maior parte dos Proprietarios Madeirenses tãobem nasce a miserabilidade da maior parte dos Povos desta Provincia; e he por isso tãobem que com bastante mágoa dos nossos coraçoens vêmos por toda ella infinidade de terras perdidas, e despovoadas, que, a haver energia da parte dos Senhorios, e industria da parte dos Cultivadores, se podião facilmente tornar em lucrativos plantios, e frugiferas Searas.

Por exemplo; desde a Freguezia da Camacha até a Ribeira de Machico, ha huma grande porção de terras sobranceiras às Freguezias de Gaula, e Santa Cruz, a qual, tendo perto de duas leguas de comprimento, e mais de hum quarto de largura, não produz se não matas, giestas, e hervaes inuteis. Esta porção de terras pela sua situação local, e

amenidade do seu Clima não só he susceptivel de plantios, mas tãobem de searas[4] E porque se não hão-de aproveitar estas, e outras muitas similhantes, que ha nesta Provincia perdidas e abandonadas?.... Se tanto estas como aquellas fossem roteadas, e aproveitadas em plantações, e sementeiras de generos Cereaes, para o que são proprias, por certo não dependerião os Habitantes desta Provincia da importação delles, que tanto os escravisa, e lhes rouba o numerario, reduzindo-os ao estado da mais abjecta pobreza.

A terceira causa he a monstruosa tibieza, com que as Camaras, muito particularmente as das Villas desta Provincia olhão para tudo quanto he concernente às commodidades agrarias, e á Economia rural depois que assumirão os Direitos das Extinctas Capitanias Mòres, tratando com demasiado rigor os Creadores de gados, e com desleixada indifferença as estradas publicas, sem o que de nenhum modo póde prosperar a Agricultura.

A quarta causa he o desmesurado despejo, com que as mesmas Camaras ora licenceão (por dinheiro) os córtes das madeiras nas Serras, (como se nellas tivessem os seus Morgados) e ora os prohibem com gravissimas penas, invalidando (as mais das vezes por causas imaginarias, e biponteas) as vendidas licenças, e procedendo judicial, e arbitrariamente contra os mesmos licenciados até lhes sacarem as madeiras cortadas, sò para disporem dellas a seu arbitrio, e para os reduzirem à ultima e à mais deploravel miseria.

A quinta causa he o demasiado luxo introduzido ha annos entre os Camponezes, que a rogos de suas mulheres, e filhas se empenhão para lhes poderem dar Chapéos de palha fina da ultima molla, chales, e vestidos de sêda de França, meias de sêda, sapatos Inglezes, &c. &c. &c. vendo-se por consequencia obrigados a usarem tãobem de bons chapéos finos, casacas de panno superfino, vestias de sêda, calças de casimira, botas Inglezas, &c. &c. &c. com o que tudo se ufanão muito de apparecer nos Domingos, e Dias Santos nas Igrejas das suas Freguezias, ainda mesmo em dias invernosos.

A sexta causa he a grande, e sensivel falta de moeda, que ha annos soffre esta desgraçada Provincia, por isso mesmo, que são muitos os canaes por onde aquelle manancial da Prosperidade Publica se tem sumido, e se vai sumindo de dia em dia, sem que hajão providencias, que tapem os boqueirões de tantos, e tão grandes sorvedouros. Não menos de dois, ou tres milhoes em patacas, e meias patacas Hespanholas, e não menos de hum milhão em pezetas, meias pezetas, e quartos de pezetas gyravão nesta Provincia ainda ha bem poucos annos atrazados: hoje porém desgraçadamente não gyra em toda ella a sexta parte de tão grande cabedal!....E porque?.....Porque o estanque he hum sorvedouro de não menos de trezentos contos de réis annuaes, que tanto impoliticamente exporta desta Praça para a de Lisboa em bellas patacas, como se nesta Provincia houvesse Casa de moeda; porque os Navios d'India, que aqui aportão, são outros tantos sorvedouros, que nos levão outro tanto, ou mais cada anno: porque os Navios da America são tãobem outros tantos sorvedouros, que a titulo de negocio nos roubão constantemente o nosso numerario: e finalmente porque as chamadas Encommendas de Lisboa, e receitas de Frahça são tãobem outros tantos sorvedouros, que nos empobrecem.

A setima causa he a viciosa prática da cobrança dos dizimos das producçoens-Cereaes: e na verdade nada mais cruel, e nada mais contrario á boa rasão, que o dezimarem-se as producçoens Cereaes, sem se deduzirem deltas primeiramente as sementes, que se lançarão à terra!!! Esta pràtica, fundamentada sobre hum abuso arbitrario, concorre muito, para o definhamento da Agricultura, porque, entrando injustamente na propriedade dos Lavradores, os obriga a dizimar aquellas sementes, que jà forão dizimadas, o que de nenhum modo devèra ser praticado, por ser realmente hum roubo feito aos Lavradores.

A oitava causa he o demasiado aferro , que todos os Agricultores desta Provincia tem á cultura das vinhas, tanto por habito, como por influencia dos Proprietarios das terras, que só fazem consistir a sua ociosa grandeza em ter muitas pipas de vinho das

[4] Na verdade he para lamentar o pouco apreço, que nesta ilha se tem feito de tantas terras, que podião ser aproveitadas a beneficio dos Povos desta desgraçada Provincia!!! A grande porção de terras de que trato, assim como outras muitas, de que não faço menção nesta Memoria, sendo semeadas de trigo, centeio, e milho, podião muito bem as suas producçoens tornar nos independentes da importação dos Cereaes da America, e das ilhas dos Açores; porém o Desmazelo Politico, e a falta de energia são as causas da nossa miseria...

suas herdades, ao mesmo passo que não tem hum moio de trigo (por assim dizer) para a sustentação das suas familias, podendo aliàs ter tanto huma, como outra cousa em abundancia, a terem menos aferro à cultivação das vinhas.

A nona causa alfim he a ignorancia hereditaria da maior parte dos Agricultores, pois que são raros aquelles, que entrão no verdadeiro conhecimento da qualidade, e natureza das terras, que culturisão, scieneia, sem a qual, nunca póde-prosperar a Agricultura.

Sim, Soberano Senhor, ninguem melhor, que o Amigo dos Homens no Retiro, disertou àcerca tanto dos obstaculos, que difficultão o amanho, e cultivação das terras desta Ilha, como da indifferença, com que os Proprietarios dellas attentão para os Camponezes, que à custa dos seus suores e agrarias fadigas são os unicos Instrumentos da sua fortuna. O seu elegantissimo Ensaio, inserto na Folha N. 27 do Patriota Funchalense, me poupa o trabalho de discorrer mais àcerca desta materia, assás digna de muita contemplação, e de melindroso criterio; por tanto passarei agora a tratar dos remedios, que se devem promptificar, para o melhoramento da Agricultura desta Provincia , na esperança de que hum Receituario tão interessante à sua paralisia possa merecer a Attenção de V. Magestade, Que he unicamente Quem póde salvalla das garras do Aniquilamento.

PARTE III.

O primeiro, e o unico essencial remedio, que ha para atalhar a sensivel progressão da paralisia da Agricultura desta hoje tão acabrunhada Porvincia, he realmente a extincção decisiva dos gravosos, e insupportaveis tributos, que tanto pezão sobre os seus jà desalentados Filhos, reduzindo-se aquelles impostos, bastantemente oppressivos, e que por isso cooperárão para a sua enfermidade, e huma sò Contribuição análoga, e proporcionada ás forças peculiares de cada individuo; porque desta guisa folga a Humanidade contando com hum só pezo supportavel; exulta a Pobreza, vendo-se livre das enormes, e muitas vexações, que a opprimião; e prospera a Agricultura, recobrando de algum modo a quasi extincta vitalidade. Este remedio, Soberano Senhor, he (torno a dizer) o primeiro, e o unico, de que V. Magestade deve lançar mão quanto antes, para evitar a misera ruina de huma Provincia, que pelas suas producções, e mais ainda pela sua Primogenitura na Regeneração Politica, bem merece toda a contemplação das Respeitaveis e Venerandos Membros de tão Augusto, e Soberano Congresso.

O segundo, e não menos essencial remedio, para suffocar a primeira das causas, que aggravão aparalisia da Agricultura desta Provincia, he a efficaz, e prompta providencia, que se deve dar, tanto para a imparcial, e bem dirigida repartição das aguas, como para o aproveitamento das, que infelizmente se achão perdidas por falta de energia, de industria, e de deliberação, para o tiramento de novas Levadas, que com qualquer soccorro das Rendas Nacioanes, se podião facilmente abrir a beneficio da Agricultura, obrigando-se tãobem os Proprietarios das terras, que devem regar as novas Levadas, a huma contribuição proporcional, para seus encanamentos, e dando-se-lhes por isso as aguas sufficientes, para a rega das mesmas terras.

O terceiro, e assàs bem preciso temedio, para fazer expirar a segunda das causas, que aggravão a paralisia da Agricultura nesta Provincia, he o novo Systema, que deverão seguir uniformemente todos os Proprietarios das terras àcerca da repartição das suas producções. Em quanto ao meu modo de pensar, acho que elles não devem ser tão rigorosos (como muitos são) na exigencia da dimidia captixosa de tudo, quanto as suas fazendas produzem, muito principalmente nas costas do Sul. Que os Senhorios das terras exijão dos seus Cultivadores a dimidia do Vinho, das fructas, e dos generos Cereaes, he muito justo; mas que exijão a dimidia infallivel, e rigorosa das hortalices, para cuja plantação nada concorrem, e das canas, vimes, e até das hervas, de que tanto necessitão os Lavradores, para o amanho, e fabrico das terras, e para a conservação dos vinhataes.....he hum procedimento, que se não combina com a minha rasão, por isso mesmo, que não só he prejudicial aos mesmos Proprietarios, que assim o praticão, mas tãobem à prosperidade da Agricultura: e a rasão solta aos olhos; porque, sendo certo que qualquer beneficio, feito a hum Cultivador, he hum estimulante convite, para o fazer progressar

com mais efficacia, e satisfação de espirito, ao amanho, e culturisação das terras, que colonisa, no que interessão os Proprietarios, e prospera a Agricultura, tãobem he certo que a mesquinhez dos Senhorios, praticada com os Agriculas, he hum estimulante incentivo, para os fazer desacoraçoar no amanho das fazendas, que fabricão, no que perdem muito os Proprietarios, e perde a Agricultura, e perdem as Rendas Nacionaes. As fazendas da Costa do Sul desta Provincia, pelo que respeita a vinhataes, que são os plantios, de que mais abundão, são cobertas de latadas, feitas de canas, e firmadas sobre tanchões de ursa, a que se aferrão com ligações de vimes. Quasi todas estas fazendas produsem canas, e vimes; algumas com abundancia, mas nem todas em quantidade sufficiente, para reforma annual das mesmas latadas. Ora pois que os Senhorios exijão (o que não louvo) a dimidia das canas, e vimes, quando a parte do Cultivador he bastante, para a reforma das latadas, transeat; mas que exijão, quando a outra não chega para a dita refórma, além de ser huma mésquinhez, que os envilece, he de mais a mais huma acção directamente opposta aos seus interesses, e melnoramento da Agricultura, porque he pôr o pobre Lavrador nas circlonstancias, ou de comprar canas, e vimes (despeza, com que bem poucos podem) ou de passar pelo desgosto de ver as suas vinhas cahidas por terra, por não terem latadas, a que se arrimem. Eu não digo que todos os Proprietarios procedem desta maneira. Alguns conheço eu tão Beneficientes, que não só dão graciosamente aos Cultivadores das suas fazendas todos os vimes, e canas, de que elles necessitão para o fabrico, e amanho dellas, mas até mesmo as chamadas verduras[5]; porem a maior parte delles segue o contrario (no que se arruinão) e he por isso, que muitos, cujos Avós, e Pais vivêrão sempre no seio da Abundancia, se achão hoje, reduzidos a hum estado penosissimo, passando pelo dissabor de ver as suas herdades quasi calvas, e despidas daquelle pampinoso ornato, que tanto felicitára os Seus Antepassados em tempos mais felizes, e menos viciosos.

Não he, Soberano Senhor, o remedio do novo Systema apontado simplesmente bastante para fazer expirar a segunda causa, que aggrava a paralisia da Agricultura nesta malfadada Provincia; são realmente precisos mais huns ingredientes indispensaveis, sem os quaes não expirarà de todo; e são os seguintes: 1. Os Proprietarios devem obrigar os Cultivadores das suas terras a crearem gados nas suas fazendas, facilitando-lhes todos os meios para a sua conservação, afim de terem sempre estrumes, para adubarem as terras, sem cujo adubo não póde prosperar a Agricultura. 2. Devem igualmente de algum modo premiar aquelles Cultivadores, que melhor se destinguirem na culturisação das suas herdades, dando-lhes graciosamente as verduras, canas, e vimes, que ellas produzem, porque he hum axioma innegavel, que sem premio nada prospera, nem se aperfeiçoa. E 3. finalmente, visto que não querem, ou não podém ajudar os Agriculas para a cultivação das suas terras incultas, devem ser obrigados a dà-las de aforamento a diversos Emphitentas, e por hum fôro racional, e correspondente á saa localidade, porque assim se aproveitão as terras, se anima a Industria, se alonga a Povoação, e se vitalisa a Agricultura, no que muito interessão as Rendas Naçionaes.

O quarto, e muito interessante remedio, para extinguir a terceira causa que aggrava a paralisia da Agricultura nesta Provincia, he decretar-se às Camaras (no caso de continuar sem alteração a sua Existencia Politica) a maneira de serem mais humanas para com os Creadores dos gados, e mais vigilantes sobre os reparos das Estradas Publicas, reprehendendo-se-lhes no primeiro caso a arbitrariedade, com que procedeu contra huma classe de individuos, tão uteis, como necessarios á Agricultura; e impondo-se-lhes no segundo a rigorosa, porém justa, pena de repararem as Estradas à sua custa individaal, se todavia se provar, que deixárão, durante o tempo das suas Jurisdições, de promover a melhoria dellas.

O quinto, e mais que indispensavel remedio para garrotar de todo a quarta causa, que aggrava a paralisia da Agricultura nesta Provincia, he roubar-se ás Camaras das Villas o mal assumido direito de propriedade, que se arrogão àcerca das matas, e arvores das Serras, dando-se esta Comissão, ou à Camara da Cidade, ou à Junta da Agricultura, que he donde sómente devem emanar as licenças, para os córtes das madeiras precisas,

---

[5] Ainda que sei que alguns dos Proprietarios, Benedicentes se dissaboreão, vendo seus elogios em papeis publicos, com tudo como eu me encarreguei de fallar a linguagem da verdade, quero ao menos apontar por letras iniciaes os nomes, e cognomes daquelles, que nesta Provincia mais se distinguem em beneficiar os Lavradores, - J.C.E.B.S.M. - P.J.C.L. - J.A.M. - P.S.A. - J.A.G.R. - P.A.T.V. - E.J.A.P.A.C. &c.

para o amanho das vinhas, para as obras publicas, e para os consumos domesticos; devendo sobre tudo isto mesmo haver muita vigilancia economica, maiormente àcerca dos còrtes de madeiras novas, que são os que despovoão muito as nossas Serras[6].

O sexto, e não menos indispensavel remedio, para acabar de todo com a quinta causa, que tanto aggrava a paralisia da Agricultura nesta Provincia, he decretar-se huma Pragmatica prohibitiva do uso de sèdas, e de fazendas de luxo nos campos desta Provincia, com a reserva das familias dos Proprietarios, que tiverem ao menos 1:000:000 rs. de renda annual. Este remedio he realmente opposto à liberdade individual; porem he o unico, que pòde fazer expirar huma causa tão contraria ao melhoramento da Agricultura.

O setimo, e por certo tãobem indispensavel remedio, para tornar menos sensivel a sexta causa, que aggrava a paralisia da Agricultura nesta Provincia, he sem duvida o cunhamento de moeda Provinciana, cujo valor seja tal, que de nenhum modo possa convir a pessoa alguma a sua exportação deste Paiz, e quando não seja possivel ainda a effectibidade desta assàs interessante medida, então tal caso se deve quanto antes lançar mão dos unicos recursos, que restão, os quaes são os seguintes: 1. Prohibir-se inteira, e positivamente com as penas mais severas, que se possão imaginar, a exportação da moeda Hespanhola, que he a que mais corre nesta Provincia, brocando-se toda aquella, que presentemente existir, e a, que por qualquer via de negocio aqui aportar, cuja brocação deve ser feita na parte central da moeda, e de sorte, que a torne incapaz de vogar em qualquer outro Paiz. E 2. Prohibir se de todo a exigencia de Direitos sobre a exportação das fazendas, e mercadorias Inglezas, o que tem feito com que os Especuladores Negociantes das Ilhas Canarias tenhão deixado de frequentar este porto, a cuja Praça trazião o bom de trinta a quarenta mil cruzados cada anno. Desta sorte, Soberano Senhor, nem o Estanque, nem os Navios da India, e da America, e nem as Encommendas de Lisboa, e Receitas da França nos poderão levar o nosso numerario, cuja falta coopera presentemente muito, para o definhamento da Agricultura.

O oitavo; e muito saudavel remedio para evitar o pernicioso effeito da setima causa, que aggrava a paralisia da Agricultura desta Provincia, he a prompta reforma da cobrança dos Dizimos das produções Cereaes, decretando-se que as sementes não sejão dizimadas, como injustamente se tem praticado até agora, porque desta guisa se lisonjèa o Lavrador, e se emprega com mais assiduidade nos trabalhos da Lavoura.

O nono, e bastantemente necessario remedio, para obstar a oitava causa, que aggrava a paralisia da Agricultura desta Provincia, he decretar-se, que todas as terras, que não forem aptas para plantações de vinhas, sejão debaixo de rigorosas penas aproveitadas por qualquer outro genero de cultura, sobre o que cumpre que vélem cuidadosamente os Inspectores da Agricultura, impondo-se-lhes a rigorosa obrigação de responsabilidade, no caso de apparecerem denuncias do seu desleixo, e parcialidade viciosa opposta ao melhoramento da Agricultura.

O decimo finalmente, e não menos necessario remedio, para atalhar o damno, que produz a nona causa, que aggrava a paralisia da Agricultura nesta Provincia, he decretar-se que os Inspectores não consintão, que os cultivadores das terras novas dêm começo ao seu amanho, sem que primeiro consultem os mais velhos, e mais experimentados Lavradores àcerca da natureza, e qualidade dellas, para virem no conhecimento do genero da cultura, de que ellas são susceptiveis, porque desta falta de prevenção nei que nascem as sensiveis perdas de infructuosos trabalhos de muitos Cultivadores, que podendo colher algum fruto das suas fadigas, se miserabilisão a ponto de recorrerem aos trabalhos mercenarios, para poderem equilibrar a sua subsistencia, e a de suas familias.

---

[6] Deve haver pois uma escrupulosa vigilancia sobre a sua economia, e conservação; assim como tãobem sobre a sua cultura, a beneficio da qual he huma providencia indispensavel a extincção geral dessa raça de javalis, chamados porcos da serra, que tanto damno causão às producçoens silvestres, e as crias dos gados. Huma tão interessante cultura deve estender-se até os lugares, que ficão sobranceiros, e visinhos aos povoados, nos quaes se podem muito bem plantar, e semear tres qualidades de arvores assas estimaveis tanto pelos fructos, que nos prodigalizão depois de crescidas, como pelas madeiras, e lenhas, que liberalmente nos ministrão, para os consumos domesticos. Nas cordilheiras, que se dividem as serras dos povoados he de summa importancia a semeadura, e plantação de Pinheiros, Nogueiras, e Castanheiros, arvores bastantemente proficuas e desta medida resultão mais tres grandissimas utilidades: a saber: 1. a atiracção, que taes arvores tem para com os nevoeiros, tão contrario á cultura das vinhas, e que por consequencia os desvião dellas; 2. a abundancia, que por influencia da mesma attracção dão às fontes, que lhes ãcão subjacentes; e 3. o grande beneficio que fazem as mesmas vinhas de anteparos a ferocidade dos ventos.

Eis, Soberano Senhor, o Receituario, de que se deve lançar mão par o curativo da paralisia da Agricultura desta malfadada Provincia: As causas da sua enfermidade são real, e fisicamente as, que apontei na 1. parte desta minha Memoria; As que aggravão a sua molestia são além de outras, as que apontei na 2. parte; e finalmente os unicos, e os mais salutares remedios, que se lhe devem applicar, sem perda de tempo, são os que acabo de expender nesta 3. parte. Se esta minha Memoria tiver a felicidade de merecer Attenção de V. Magestade de maneira, que a minha Patria venha a colher algum fructo della, por bem pago do seu trabalho se dará.

Francisco de Paula Medina e Vasconcellos

SUPPLEMENTO.

A' Memoria dirigida ao Supremo Congresso da Nação Portugueza ácerca da Agricultura da Ilha da Madeira.

A nenhum Escriptor, por mais habil, e mais perito que seja em qualquer materia, de que se proponha a tratar (ainda mesmo que tenha a imaginação recheada de todas as idéas, que podem enriquecer o seu Discurso) deixão de escapar algumas, que, sendo bem desenvolvidas, o tornarião por certo mais rico, mais energico, e mais interessante aos fins, a que elle se encaminha.

Na Parte 2. da Memoria, que, por via do bem intencionado Periodico do Patriota Funchalense, ousei dirigir a V. Magestade ácerca da Agricultura desta Provincia da Madeira, minha Patria (de que muito me lisonjeio) tratei de algumas causas, que aggravão a sua paralisia: e como a contemplação séria dos males que soffrem os meus Compatricios, provenientes daquella assàs lamentavel enfermidade, me sugerio novas idéas àcerca de outras causas, que tãobem a aggravão, e das providencias, que se deve dar, para o seu melhoramento, como unicos remedios, que lhes são applicaveis, he por isso que me resolvi a addicionar-lhe este Supplemento, na esperança de que elle não deixarà de merecer a Attenção de V. Magestade, visto que tãobem vai ser apoiado em principios sólidos, e em rasões incontrastaveis, e convincentes.

Dividirei pois este meu Supplemento em 3 partes: na I. tratarei de algumas outras causas, que tãobem aggravão a paralisia da Agricultura nesta malfadada Provincia: na 2. tratarei das providencias, que devem servir de remedios, para o seu curativo: e na 3. tratarei de algumas reflexões salutares ácerca della em beneficio dos Povos desta ainda que desventurosa, com tudo apreciavel Ilha.

PARTE I.

Sim, Soberano Senhor, a 1. das novas causas, que aggravão a paralisia da Agricultura nesta Provincia, he sem duvida a presumpção viciosa (e realmente insupportavel) da maior parte dos seus Cultivadores, que, não tendo outras idéas na cultura, que as adquiridas pela tradicção, que herdàrão de seus Antepassados, se capacitão de que são huns inimitaveis Agricolas, e de que tem superabundantemente todos os conhecimentos da Arte rural; e porque? Porque, aferrados á huma Especie de Religião Agraria, tem por Dogmas infalliveis os perniciosos systemas, que houverão de seus Pais (talvez ainda mais boçaes, e mais ignorantes do que elles) guindando a sua ufania ao ponto de mofarem daquelles, que, tendo bastantes conhecimentos agrarios, adquiridos pela leitura, pela experiencia, e pelo desenvolvimento das suas idéas, lhes advertem seus erros, e seus vicios ruraes de que muito se estimulisão[7].

[7] Eu naõ me avanço à proposição generica de que todos os Cultivadores das terras desta Provincia são ignorantes da Arte rural: muitos conheço eu bastantemente habeis, e industriosos na culturisação dellas, e que nem por isso deixão de aproveitar sensiveis, e doceis idèas, que os intelligentes lhes communicão relativas ao melhoramento, e á prosperidade da Agricultura: porèm o que digo he, que a maior parte delles tem mais presumpção, do que sciencia agraria.

A 2. das novas causas he a hereditaria aversão que os Agriculas desta Provincia tem ás semeaduras dos generos Cereaes, e á plantação das arvores fructiferas consistir toda a sua fortuna, e a dos Proprietarios das terras unicamente em plantações de vinhas, e menos-cabando muitas outras producções indigenas, que bem podião com o correr do tempo tornar-nos quasi independentes das estrangeiras, que são realmente as, que nos escravisão, e nos empobrecem, constituindo-nos fisicamente miseraveis.

A 3. das novas causas he a falta de meios, e proporções peculiares, que a maior parte dos mesmos Agriculas tem, para entrarem no roteamento, amanho, e fabrico das terras incultas, em rasão da miserabilidade, e pobreza, a que os reduzio a repentina, e não esperada estagnação do Commercio. Desta falta nasce a ociosidade; da Ocinsidade nasce a Embriaguez; da Embriaguez nascem as Desordens, que são as Mais fecundas das muitas Desgraças, e dos muitos Litigios, com que folga a Chicana, e paralisa a Agricultura.

A 4. das novas causas he a falta de brio, e de palavra, com que não pequena porção dos Agriculas desta Provincia se olvida do sagrado dos seus contratos, enganando aquelles, que por effeitos de beneficencia lhe valem nos seus vexames, e a supprem nas suas miserias a trôco das suas novidades de vinho, pois que são raros aquelles, que não atraiçoão os seus bemfeitores, usando de subterfugios enganosos, para se subtrahirem ao devido cumprimento dos seus Contratos, solemnemente feitos, e á responsabilidade das suas promessas; de cujo infame procedimento tãobem nascem muitas Desordens, e quasi innumeros litigios com que folga a Chicana, e paralisa a Agricultura.

A 5. das novas causas he a usura, primogenita filha do Egoismo, e da Avareza, que não deixão de ser alguns inimigos capitaes da Agricultura. Sim, Soberano Senhor, aquella Serpe nesta Provincia tem illudido huma grande parte dos seus Habitantes a ponto de os tornar insensiveis ás súplicas, e ás lágrimas dos desvallidos. Nesta malfadada Provincia, para ser mais sensivel a miseria dos seus povos, já se não encontra quem dê dinheiro a juro; já difficultosamente se acha quem o dá a 20 por cento, e já finalmente nem sobre o ouro, nem sobre prata, nem sobre joias preciosas se póde conseguir qualquer proção de dinheiro a menos que não seja a premio de 10, 15, e 20 por cento em cada mez; que vem a ser a razão de 120, 170, e 240 por cento em cada anno;.....de cujo procedimento despiedado não sò nascem as ruinas de muitas familias, mas tãobem immensos Litigios, com que folga a Chicana, e paralisa a Agricultura.

A 6. das novas causas he a mesma Chicana, que só trata de se locupletar á custa de insensata, e por ella as mais das vezes illudida Humanidade, enredando-a no intrincado labirinto das suas cotas paliativas, e dos seus provarás insulsos, quasi sempre fundamentados em principios falsos, e consequencias absurdas, com que eterniza os litigios, de que se nutre, bem similhante á Sanguexuga, que não larga a parte do corpo, a que a applicárão, sem se fartar, e se engrossar de todo: e o mais he, que, devendo illucidar a materia da questão contenciosa, em obsequio à Justiça, e á Verdade, se emprega as mais das vezes em atacar os creditos, e as honras dos que pugnão pelo seu direito, arrogando-se o poder arbitrario, e reprehensivel de igualmente atacar os creditos, e as honras dos Ministros, ainda mesmo antes de sentenciarem as lides[8].

A 7. das novas causas he a quasi epidemica mania, que infesta huma grande parte dos Administradores dos Vinculos nesta Provincia, muito principalmente aquelles; que não podem ter successão a elles, por que sendo cazados, e perdendo a esperança de se verem reproduzidos, deixão de cuidar no cultivo, e no fabrico das terras vinculadas, e se entregão unicamente á promovencia da cultura dos bens livres, e de outras terras, que comprão (por assim dizer) a pezo de ouro, só para enriquecerem suas Consortes no caso de ficarem viuvas, de cuja maneira de pensar se origina hum grande deterioramento á Agricultura.

---

[8] Eu não intitulo por Chicana a proposta, ou a defesa de huma causa justa, mas sim a proposta, ou a defesa de huma causa conhecidamente injusta. Não he minha tenção atacar a Respeitavel Corporação da Advocacia Funchalense, em que, (fallando com toda a ingenuidade) acho Membros, dignos de muita veneração, tanto pelo seu caracter, como pelas suas luzes. Porém seja-me licito dizer que se os letrados, sò fossem pagos das demandas, que ganhassem, por certo serião menos faceis em propòr, ou defender causas injustas. Respeito e venero muito dos que hoje advogão na minha Patria, por tanto espero que os Bons Pensantes de huma tão circunspecta Faculdade se não estimulizem com as minhas reflexões, que só levão em vista a prosperidade da Agricultura, e por consequencia a os meus Compatricios.

A 8. das novas causas finalmente he a grande, e sensivel falta de Policia Agraria, que ha nesta Provincia, e que realmente he a Fonte perenne donde golfão quasi todas as desgraças dos seus Habitantes.

Tenho, Augusto e Soberano Senhor, feito ver a V. Magestade as novas causas, que aggravão a paralisia da Agricultura: agora tratarei das providencias, ou antes dos remedios, que se lhes deve applicar afim de que ellas não aggravem por mais tempo a sua enfermidade.

PARTE II.

A 1. providencia, ou o primeiro remedio, que se deve applicar á primeira das novas causas, que aggravão a paralisia da Agricultura, he decretar-se que em cada huma das Freguezias desta Provincia haja huma Aula de Primeiras Letras, que promova a educação da Mocidade, de cuja falta he que nasce toda a estupidez dos Agriculas, pois que só pelo meio da Leitura he que podem adquirir conhecimentos ruraes, e desenvolver as suas idéas ácerca de culturisação das terras, devendo-se a dito fim trabalhar em huma especie de Cathecismo Agrario, que contenha todos os preceitos de tão apreciavel Arte, sem os quaes nunca os Lavradores desta Provincia se desatolarão do lôdo da Ignorancia. Muitos maquinalmente dizem que a Experiencia he quem faz o bom Agricultor (no que convenho) mas não dizem, nem sabem que a mesma Experiencia he quem tem dado os preceitos agrarios, que são os, que elles totalmente ignorão; e por isso he que emperrão unicamente na cultivação das vinhas, podendo, sem desprezar estas, trabalhar igualmente em lucrativos plantios, e grandes sementeiras, bem como nas Ilhas dos Açores, cujos Habitantes são realmente mais felizes, mais abastados, e mais independentes, que os Madeirenses.

A 2. providencia, ou o segundo remedio, que se deve applicar á 2. das causas novas, he decretar-se que os Agricuas, que tiverem terras despovoadas de vinhas, as adubem da mesma fórma, que os das Ilhas dos Açores adubão as suas terras, e que as semeem, plantando-lhes tãobem arvores fructiferas, que além de serem uteis pelas producções dos seus frutos, tãobem são uteis por servirem de anteparos aos ventos, que tanto mal fazem aos vinhatacs nos tempos mais criticos das suas vegetações; o que tãobem deverão praticar nas terras novamente roteadas[9].

A 3. providencia, ou o terceiro remedio, que se deve aplicar à terceira das causas novas, he franquear-se dos Cofres Nacionaes aos Lavradores pobre, debaixo de fianças idoneas, hum emprestimo de numerario proporcionado às forças da sua responsabilidade, impondo-se-lhe a obrigação de o satisfazerem dentro do prazo infallivel dos primeiros seis annos, e perdoando-se-lhes o dizimo dos primeiros tres, pois que desta sorte não só prospera a Agricultura, interessando as Rendas Nacionaes, mas tãobem perece a Ociosidade, que he sem dúvida a Mai de todos os Vicios, e de todas as desordens tanto civis, como moraes.

A 4. providencia, ou o quarto remedio, que se deve applicar à quarta das novas causas, he decretar-se huma pena de prizão rigorosa para todos aquelles Agriculas, que maliciosamente faltarem aos seus Contratos de Consignações de novidades de vinho, impondo-se-lhes igualmente huma pena pecuniaria de 20 por cento relativamente à divida, cujo producto deverá entrar nos Cofres da Fazenda Nacional, para ser applicado para as estradas publicas; e decidindo-se de plano taes questões litigiosas a favor do Crédor Consignatario, provado que seja o dolo da parte do Devedor Consigname; porque só desta sorte se evitarão as quasi innumeras trapaças desta natureza, que entulhão os Cartorios, e que, azoinando as partes Litigantes, vogão nesta Provincia com incalculavel, e gravissimo prejuiso do melhoramento da Agricultura, terminando-se as lides, que dellas nascem, e que tanto inhabilitão os Camponezes, para a cultivação das terras.

[9] Os Agriculas das Ilhas dos Açores costumão adubar as suas terras com as ramas dos tremoços, quando estão floridas, e se os desta Provincia os imitassem, serião por certo mais pingues as suas searas.

A 5. providencia, ou o quinto remedio, que se deve applicar à quinta das novas causas, he decretar-se debaixo de rigorissimas penas tanto a prohibição de contractos usurarios, como ainda mesmo a de dinheiros a juro, ficando unicamente pertencendo esta ultima prerogativa á Casa de Misericordia, á Arca dos Orfãos, á dos Ausentes, ás Confrarias, e Capellas, e com especialidade aos Cofres da Fazenda Nacional, que em tal caso devem estar sempre francos, para, sobre boas hipotnecas, e fianças idoneas, darem dinheiros a juro de 5 até 10 poor cento, porque desta sorte se espiritualisa a Industria, e se remedeão as necessidades publicas, interessando muito a Nacional Fazenda, que com o seu producto annual não só póde animar a Agricultura, mas tãobem premiar aquelles Lavradores, que mais terras desencraarem, rotearem, e amanharem.

A 6. providencia. ou o sexto remedio, que se deve applicar á sexta das novas causas, he decretar-se hum novo, e mais simples sistema no Foro contencioso, pondo-o na sua pureza, e livre daquellas chicanices impostoras, e palcativas, que só servem de perpetuar os pleitos, de assombrar a Verdade, e de illudir os Ministros, que devem sentencear as lides, enredando-os as mais das vezes em hum labirinto de confusoens, e de duvidas, de que não podem, ainda mesmo á custa de vigilias, e trabalhos, facilmente desenvolver-se. Deve-se religiosamente crer, que as Authoridades Constituidas são huns Executores Imparciaes da Lei, perante a qual, depois da nossa milagrosa, e ainda não assàs louvada, Regeneração Politica, são iguaes todos os Membros da grande Nação Portugueza: portanto tudo quanto for mais simples, para se descobrir a verdade, e se demonstrar a justiça, ou a injustiça dos Litigios, he o de que se deve unicamente lançar mão no Foro contencioso; impondo-se rigorosas penas áquelles Advogados, que teimarem em defender causas conhecidamente injustas, huma vez que sejão decididas na *primeira Instancia*; por isso mesmo que, estando elles nesta responsabilidade, hão-de necessariamente desenganar as Partes convencidas; seguindo-se desta justiçosa, e bem intencionada práctica dois ponderosos, e ao mesmo tempo inegaveis proveitos: O primeiro he o de se terminarem as lides na primeira Instancia, no que interessa muito a Agricultura; e o segundo he o de se vitarem as grandes, e enormissimas despezas dos Litigantes[10].

A 7. providencia, ou o setimo remedio, que se deve applicar á setima das novas causas, he decretar-se, que todos os Administradores de bens vinculados nesta Provincia promovão a cultivação, e amanho das suas terras incultas, ou aliás as dêm de aforamento a diversos Emphitentas, sob pena de lhes serem tomadas pela Fazenda Nacional, que em tal caso as deverá aforar, applicando o seu producto a beneficio da Agricultura[11].

A 8. providencia, ou o oitavo remedio, que se deve applicar á oitava das novas causas, he finalmente decretar-se aos Inspectores da Agricultura a mais exacta, e escrupulosa vigilancia sobre os abusos das providencias apontadas, e da economia rural, impondo-se-lhes a obrigação infallivel de visitarem ao menos huma Freguezia em cada mez, e de appresentarem ao Corregedor da Comarca, como Intendente Geral da Policia, huma relação circunstanciada das terras, que se achão incultas nella, e que são susceptiveis de cultura, descrevendo-se em cada relação não só as suas localidades, mas tãobem os nomes dos Proprietarios, para por elle serem obrigados, ou á promovencia

---

[10] He muito provavel, que alguns Advogados Funchalenses se estimulizem com este remedio, achando-o bastantemente ácre para os seus estomagos: porèm, se elles consultarem as suas consciencias, não deixarão de achar suave a sua acrimonia. Quero conceder a todos a boa fé, com que elles se propoem a defender as causas dos seus Clientes, por isso que todas ellas á primeira vista se lhes antolhão das apparencias da rasão, e da justiça; porém não posso conceder, que alguns, depois de desenvolvida a materia em questão, e de virem no verdadeiro conhecimento da injustiça, com que a defendem, não cortem de huma vez o nó Gordio, que os liga aos seus peculiares interesses, e não desenganem a Parte illudida, fazendo-lhes ver francamente a sem rasão, com que pleitea. Tãobem quero conceder que ha muitas causas bastantemente complicadas, e que por isso necessitão de grande exame, e de muito trabalho da parte dos Advogados, que as defendem, porém em tal caso siga-se a marcha simples do Foro, e còrte-se a chicana, porque assim facilmente se entrarà no fundamento da Causa, e se decidirá a questão, evitando-se tantas appellações, e tantos aggravos, que não deixão de ser huns grandes sorvedouros de numerario desta Provincia. Não ha litigio que por hum lado não seja justo, e por outro injusto: que se questione pelo lado injusto em quanto se não conhece a injustiça, concedo; mas que se teime em defender a Parte desarrasoada, eis o que realmente se deve chamar Chicana.

[11] Provavelmente alguns Administradores de bens vinculados há de levar a mal esta minha opinião, parecendo-lhes, que eu nella falto à setima base da Constituição Politica, atacando o segredo, e inviolavel direito da propriedade individual; porém eu desde já me justifico para com elles dizendo-lhes: que o bem publico he milhoens de vezes mais sagrado, que a propriedade particular, e que, quando esta he inutil ao Possuidor por seu desmaselo, deve ser aproveitada em beneficio publico.

dos seus cultivos, ou a da-las de aforamento a individuos, que se proponhão a culturisa-las, porque só desta guisa pòde prosperar a Agricultura.

Taes são, Soberano Senhor, as providencias, ou os remedios applicaveis ás novas causas, que agravão a paralisia da Agricultura desta Provincia; agora pois seja-me licito o fazer algumas reflexões àcerca do seu melhoramento.

PARTE III.

Ninguem póde duvidar que a Agricultura, sendo (como na realidade he) a Primeira Fonte das mais interessantes riquezas do Universo, he ao mesmo tempo a mais sòlida Columna das, que sustendão o sumptuoso Edificio da Prosperidade Publica: mas tãobem ninguem pòde duvidar que ella, para nos prodigalisar suas divicias, e para sustentar em equilibrio a Grande Màquina Social, necessita de ser constantemente fertilisada, e fortalecida pela Industria.

Dados pois estes principios inegaveis, segue-se que sem industria não póde prosperar a Agricultura; e eis tãobem o porque ella se acha desgraçadamente tão definhada nesta Provincia.

Sim, Soberano Senhor, (ainda o repito) a não serem as Causas, que concorrêrão para a sua paralisia; a não serem as muitas, que aggravão a sua enfermidade; e a haver industria da parte dos Cultivadores das terras; nada terião que invejar os meus Compatricios aos mais felizes Povos do Universo.

Tanto na minha Memoria, como neste meu Suplemento a ella tenho feito ver a V. Magestade o miserabilissimo estado, a que se acha reduzida a Agricultura desta Provincia, indicando-Lhe os remedios mais proprios, para o seu curativo; e como talvez V. Magestade ignore o que este apreciavel, e fertilissimo Penedo he capaz de produzir a beneficio de seus Habitantes, reflexionarei por hum pouco ácerca das uteis, e differentes producções, com que elle bem os podia generosamente presentear, tornando-os independentes da sua importação estrangeira, que tanto peoriza a nossa sorte, e a nossa Existencia Politica.

O Terreno desta Ilha da Madeira, Soberano Senhor, tanto pela sua localidade, como pela pureza, e regularidade quasi inalteravel do seu clima em todas as Estações do Anno, he susceptivel de todo o genero de cultura de ambos os Hemispherios. As duas terças partes das suas terras (como já disse) se achão desgraçadamente despovoadas, incultas, e só cobertas de matagaes pouco interessantes, e de hervaçaes inuteis, podendo aliàs ser aproveitadas em lucrativos plantios, e em diversas sementeiras, cujas producções são as, de que mais necessitão, para a sua subsisteneia, os Habitantes desta Provincia: e o mais he que ainda mesmo entre as cultivadas se encontrão muitas, e quasi incalculaveis, porções de terreno totalmente abandonadas, e perdidas, por falta de energia, e de industria dos Proprietarios, e dos seus Cultivadores!!!....

Ora pois, se as terras desta Provincia, por huma especie de prodigio da Natureza, não estranhão a cultura dos Paizes subjacentes ás Zonas frigidas;... senão estranhão a cultura dos Paizes subjacentes às zonas temperadas;... e se finalmente não estranhão a dos Paizes subjacentes à Zona torrida;...porque rasão os Agricolas de huma Provincia tão favorecida da Natureza se não hão de entregar cuidadosamente a todo o genero de cultura?...Ah! E não he para lamentar-se hum tão pernicioso desleixo?...Que grande quantidade de precioso café não podia produzir esta Provincia se se cuidasse de seus plantios?...Que multiplicidade de frutos, muito principalmente d'arvores de espinho, não podia ella produzir, se os Proprietarios das terras obrigassem os Cultivadores ao menos a bardallas destas, e de outras arvores fructiferas?...Que abundancia de trigo, milho, cevada, centeio, e legumes de toda a qualidade não podia produsir, se se facilitassem aos Agricolas alguns meios, para o aproveitamento das terras incultas?...Que cupiosas novidades de batatas (a que nós Insulanos chamamos semilhas) não podia ella produsir, se os Agricultores se não descuidassem deste genero de cultura assàs interessante por isso mesmo, que as suas producções se colhem ao menos trez vezes no anno?...Que abundancia de algodão, linho, e tabacco não podia ella produsir, se se proporcionassem aos Agricolas os meios da sua cultivação?...E não só estas producções todas interessantes à Humanidade?...Não poderião ellas em poucos annos, à proporção que a cultura se

fosse estendendo por tantas terras incultas, fazer a prosperidade dos Povos desta Provincia, tornando-os independentes da importação de semelhantes generos?...Ah! Eu não digo, Soberano Senhor, que se dê de mão à cultura das vinhas, porque isso seria proferir hum absurdo indesculpavel, e até digno da execração dos meus Compatricios; mas sim digo, que, sem se despresar esta, se deve igualmente, e quanto antes, lançar mão da cultura dos generos Cereaes, e das arvores fructiferas, pois suas producções são realmente aquellas, que se chamão da primeira necessidade; e, sem ellas, nenhum Proprietario se póde considerar verdadeiramente abastado.

Em fim, Soberano Senhor, para que de todo não grangrene a enferma Agricultura desta ainda interessante Provincia, he de summa importancia haver huma nova reforma àcerca da administração, e repartição das aguas, promovendo se quanto antes o tiramento de novas levadas, pois que, sem taes providencias, serão inuteis todas as mais, a que se recorrer, para o melhoramento da Agricultura.

He tãobem de summa preponderancia (torno a dizer) a promovencia tanto das semeaduras dos generos Cereaes, como das semeaduras, e plantações das arvores fructiferas, porque, sem ella, permanecerão infelizmente os Habitantes desta Provincia sempre atolados no lodo da miseria.

Não he menos preponderante a promovencia das semeaduras, e plantações de pinheiros, castanheiros, e nogueiras, assim nas montanhas, que partilhão com as serranias, como nos lugares declives desta Provincia, por isso que além da grande utilidade proveniente dos seus fructos, tãobem do seu enraizamento resulta a grande utilidade da conservação das terras.

Tãobem he de summa importancia, (ainda o repito) a extincção dos porcos da serra, porque, sem ella, será inutil todo o trabalho dos plantios, para a formação dos novos arvoredos, de que muito se necessita, jà para enraizarem as terras, e as conterem nos escarpados despenhadeiros, de que tanto abundão as alpestres serranias desta Provincia; jà para liberalizarem com os nossos Vindouros todas as madeiras necessarias, tanto para a cultura dos vinhataes, como para as obras publicas, e consumos domesticos; e jà finalmente para serem huns verdadeiros conductores das neblinas, que são fisicamente as, que perennizão as fontes, de cujas aguas tanto se nutre a Agricultura.

E afinal tãobem he de não menos importancia o bardar se as Serras, para que os gados silvestres não possão ultrapassar aquelles limites, que os encurralão: taes gados são por sua natureza damninhos; e logo que se desgarrão, não deixão de causar notabilissimos prejuizos às terras culturizadas.

Muitas outras Reflexões não menos interessantes eu teria a fazer àcerca desta materia, Soberano Senhor, se vagas noticias, bastantemente àcres para quem tanto se interessa no bem da Patria, não viessem agora baralhar, e confundir minhas idéas. Dizem-me que alguns dos meus Compatricios, (tendo elogiado bastantemente a Memoria que por via do Periodico Funchalense ousei dirigir a V. Magestade à cerca da Agricultura desta Provincia, em qaunto ignoravão, quem era o seu Author) agora, que o sabem, me censurão, huns de prolixo; outros de heperbolico; e outros de injusto, e de pouco atinado nas minhas asserções; chegando a sua paixão ao ponto de dizerem: que eu no desenvolvimento das minhas idéas só trato de influir nos Camponezes o sistema do Terço, que ainda há poucos annos pertendeo illudillos nesta Provincia, quando realmente não foi outra a minha tenção, que a de insinuar sinceramente os meios mais simpleces, e lisonjeiros, de que os Proprietarios devêrão lançar mão para animar os Agricultas à cultivação das terras, e lisonjea-los relativamente às grandes despezas, que muitos fazem de canas, e vimes, para bemfeitorizarem, e conservarem as latadas em seus vinhataes.

Quando, Soberano Senhor, na minha Memoria fallo a respeito das verduras, dizendo: que estas não deverião ser dimidiadas, não era da minha mente, que como taes fossem contempladas as producções dos inhames, batatas, semilhas, e legumes, porquanto todas ellas (em quanto ao meu modo de pensar) entrão na ordem dos generos Cereaes; mas sim foi da minha mente fallar só àcerca das hortaliças, producçoens, de que os Proprietarios não deverião por certo exigir a dimidia infallivel, e rigorosa: ? e deveria eu ser censurado tão acrimoniosamente por alguns dos meus Compatricios, sendo as minhas intençoens tão puras?....Porém de que me admiro eu, se o Author da Philosophia da Natureza, fallando a respeito do caracter dos Habitantes desta Provincia, se expressa nestas formaes palavras: Tout le mond trouve dans cette Ile un Asyle assuré, excepté l'homme de bien qu'on méprise, et l'homme de talent qu'on envie?...

Tãobem me dizem Soberano Senhor, que hum meu Emulo, disfarçado com a mascara do Anonismo, querendo impôr de Sabio, e para isso, usando daquella maxima de - quem mais se humilha mais se exalta - em huma Carta dirigida ao Patriota Funchalense, criticara a minha Memoria, (ainda que sem personalizar-me) nestas formaes palavras - Muito tinha a accrescentar; mas tendo exposto a verdade com candura, e franqueza, satisfaço o dever, que me impus, bem que deixo de ser agradavel por bellezas de estylo, que não tenho, ou por huma forçada erudição, recorrendo a argumentos de Economia politica, que são desnecessarios, quando o erro apparece tão visivel, que supportallo seria peor erro. - E he justa. Soberano Senhor, esta critica?....Pergunte-se a este habil Escriptor (quem quer que elle seja) porque motivo acrimoniosamente me critica? Ah! Se se lhe fizer esta pergunta, a sua resposta será em confirmativa da asserção, já transcripta, de Author, da Philosophia da Natureza.

Eu bem sei, Augusto, e Soberano Senhor, que quando qualquer Escriptor trata de huma materia interessante á sua Patria, não deve extraviar-se della; porém como ácerca da Agricultura desta Provincia tenho desenvolvido mais idéas, que alguns dos meus Compatricios, seja-me licito, por desafogo da acrimoniosa critica, que injustamente me faz o tal Amigo da Verdade, dizer com Voltaire - Un excellent Critique serait un Artiste qui aurait beaucoup de Science & de gout, sans préjugés, & sans envie. Celá est difficile a trouver.

Supremo, Augusto, e Soberano Congresso, eis terminado o Suplemento á minha Memoria; se elle merecer a Attenção de V. Magestade, lisonjear-se-ha muito.

F.P.M.V.

Nº. 3

1836/Julho/24. Representação da Associação Comercial

A Flor do Oceano, nº.86

Representação da Associação Commercia ao Supremmo Magistrado do Commercio

Illmo. Exmo. Sr.

Desejando a Associação Commercial do Funchal prencher escrupulosamente os fins da sua Instituição, e procurar por todos os meios ao seu alcance a prompta remoção dos obstaculos que até agora tem encontrado o commercio desta Ilha da Madeira, cuja posição não só requer medidas especiaes, mas ainda exige, que aquellas que se adoptarem para o continente do Reyno, sejão modificadas a seu respeito conforme o dictar a experiencia dos tempos passados e presentes, resolveo unanimemente, que aproveitando os nobres e francos offerecimentos que V. Exa. lhe tem feito, de auxiliar as suas petições com as suas grandes luzes e bem merecida influencia, se dirigisse a V. Exc. a presente Representação, na qual se apontão a V. Exc. as differentes medidas de que

carece o Commercio desta Provincia, uma das mais interessantes porções da Monarquia Portuguesa. Dividiremos esta Representação em artigos.

Artigo 1º - Vinhos

A principal producção desta Ilha, aquella que mais tem contribuido para a fazer conhecida no Mundo consiste nos seus excellentes vinhos, cujas qualidades especiaes se tem inutilmente procurado alcançar do mesmo genero produzido n'outros climas. Prescindindo de tratar aqui da difficil e dispendiosa cultura das vinhas, consequencia forçosa da formação e qualidade do terreno, assim como dos revezes annuaes a que ella está exposta, ora em consequencia de calores demasiados ou ventos repentinos, ora por geadas e nevoeiros fóra de tempo, fallaremos sómente dos vinhos depois que elles passão da maõ do Lavrador para a dos Negociantes que os preparão para exportação segundo o gosto dos diversos mercados para onde os destinão.

É bem conhecido que os vinhos da Madeira mais procurados são aquelles que pela sua velhice tem adquirido um gosto, cheiro, e outras qualidades mui particulares e de uma excellencia sem rival, e por isso erão os Negociantes outr'ora obrigados a conservar empatados grossos cabedais por 10, 15 e 20 annos, conservando seus vinhos nos armazens durante todo este tempo, ou mandando-os tres e mais vezes de ròda ás Indias, e até demorando-os là por algum tempo, por ser jà sabido que o calor do porão do navio, e o clima ardente daquelles paizes lhes dava mais rapidamente as mesmas qualidades que se alcançavão pelos muitos annos de canteiro nesta Ilha. Desnecessario serà ponderar que as despesas que assim fazião os vinhos erão mui consideraveis, e porisso não só os tornavão muito caros, mas atè fazião com que só uns poucos de homens poderosos podessem negociar neste artigo. Pouco a pouco, e à força de experiencias se veio no conhecimento ha cousa de 40 annos, que applicando-se um certo gráo de calor artificial aos vinhos mettidos em estufas, se conseguia com muito menor despesa e em breve espaço de tempo os mesmos resultados, que se obtinhão pelas viagens ou pelos muitos annos de admazenagem; mas conheceu-se igualmente, que quanto mais moderado fosse este grào de calor, tanto melhor se conseguiria o fim proposto, se bem que fosse mais dispendioso, e demorado.

Parecia que um processo que tanto facilita o prompto melhoramento do principal producto d'esta Ilha, que habilita o Negociante para augmentar o nùmero das suas especulações sem correr tanto risco de perder seus cabedaes pelas demoras e empates que outr'ora sofria, e que hoje sò se arriscão com os vinhos mais escolhidos e para satisfazer ordens mui especiaes, parecia pois que um processo ao qual se deve que o pequeno Commerciante entre em concorrencia com o grande, e d'alli resulte a maior competencia aos preços que se pagão ao Lavrador industrioso, longe de soffrer embaraços da parte do Governo deveria ser auxiliado e até premiado, porisso que o fim dos Governos nunca deve ser senão promover os interesses da Sociedade que os criou. Não basta que os vinhos paguem Dizima, e Collecta nas mãos do Lavrador, direitos de sahida dos Commerciantes, impoz-se sobre o seu melhoramento nas estufas o tributo de 160 reis em pipa por cada mez que lá estão; donde resulta que o Negociante para evitar despesas trata de tirar os seus vinhos quanto antes, e em vez do calor moderado de 6, 9 ou 12 mezes, conclue tudo em 3 mezes com um gráo de calor mais violento,e consequentemente com menos perfeição do genero. Não è porém ainda a contribuição de per si o que causa maiores queixas, é a sua fiscalisação e cobrança, por isso que tende muito a privar os Cidadãos da liberdade que devem ter na preparação do seu genero, fiscalisação odiosa e inquisitorial, que os força a não poder mexer n'uma pipa de vinho na estufa sem a presença de um fiscal do Governo, o qual umas veses póde vir logo, outras não.

É preciso pois que o Governo acabe com este imposto sobre os vinhos que se estufão, que se contente com o accrescimo que houve nos direitos de sahida, que até a restauração de S. M. a Rainha erão de 4:350, e agora são de 4:800. Actualmente é forçoso animar por todos os meios a sahida deste nosso unico genero de exportação, porisso tambem que o nosso vinho já não apparece só no mundo, como aconteceu durante a ultima guerra, quando chegamos a exportar até 20:000 pipas. Hoje apenas sahe cousa de 6.000 a 8.000, e pela terça parte dos preços d'aquelle tempo. Se não fôra a

sabia Ley que prohibio inteiramente a entrada das agoas-ardentes estrangeiras, e que obrigou por consequencia a ferver os vinhos baixos para suprir aquella falta, e ao mesmo tempo prevenio qualquer adulteração nos finos, jà ha muito que esta Ilha estaria inteiramente arruinada.

Artigo 2º - Agoas-ardentes, e Bebidas Espirituosas Estrangeiras

Em quanto a estes artigos, particularmente a agoa-ardente de cana do Brazil, ou de outra qualquer parte, já V. Exc. està bem ao facto das rasões que nos obrigàrão a requerer contra a sua introducção, consentindo sómente que entrem em garrafas de meia canada desta Ilha, e pagando 300 reis de direitos sobre cada uma.

Nº. 4

1842/Fevereiro/23. A situação económica da ilha e os direitos.

O Imparcial, nº.80.

Os direitos sobre as mercadorias ou são estabelecidos com o fim de dar ao Governo meios para fazer face às suas despezas; ou com a intenção de proteger algum ramo de industria, obstando á importação dos productos que se fabricão no paiz. Se para a receita publica bastão cinco por cento sobre as mercadorias importadas, e todavia se tem estabelecido dez, é claro que a differença entre cinco e dez, è estabelecida não já com imposto, como fundo de receita nacional, mas como meio de dar protecção á industria interna.

Estamos persuadidos, que assim devem ser considerados os direitos designados na pauta geral das Alfandegas; - que se deve fazer destincção entre a parte necessaria para as despezas publicas, e a parte que tem por fim animar a industria do paiz.

Não nos occupando por ora com a primeira, faremos algumas breves reflexões sobre a segunda.

Na Madeira são necessarios os chamados direitos protectores são sómente a respeito d'aguardentes, e vinhos. Tempo houve, em que esses direitos erão desnecessarios, e em que se podião franquear os portos a esses generos, sem que por isso perigasse o ramo principal de nossa industria agricola; porque então a exportação era immensa, e nella até erão comprehendidos os vinhos ordinarios, agora applicados para aguardentes. Mas hoje não; - as circunstancias, que nesse tempo consideravelmente favorecião a exportação dos vinhos, cessárão em grande parte, e não ignoramos que sendo o nosso vinho um genero de luxo, já esteve mais em moda do que está hoje. Assim no estado actual das couzas os direitos fortes d'importação sobre as bebidas espirituosas, mas singularmente sobre os dous ramos indicados, são uma necessidade vital da Madeira.

Mas será o mesmo a respeito dos outros productos agricolas? não, por certo Por quanto a respeito de cereaes sabe-se muito bem que nos annos de grande abundancia, escassamente chegão para o consummo de tres mezes, e que ainda que a sua importação seja extremamente sobrecarregada, nem por isso a cultura hade augmentar. A razão è porque na parte cultivada da Ilha, apenas ha em algumas freguezias, um ou outro pedaço

de terra que possa accommodar-se à cultura de cereaes; e na parte inculta, não é possivel que os haja, porque todo o trabalho será infructifero, attento o rigor do frio, e algumas outras circunstancias. Quem tem visto a Madeira, bem sabe, que a parte cultivada é só á beira mar duas leguas, quando muito, e que n'este terreno não hade ser substituida, por outra, a cultura ora existente, e que no paul da serra, e montanhas d'em torno do Pico Ruivo, é impossivel a cultura de cereaes. É pois liquido, que a pezar de fortes direitos na importação, nem por isso se augmentará tal cultura não só, porque o terreno em geral não é proprio para isso, mas tambem, porque o que se accommoda a essa cultura, é extremamente limitado, e nunca póde dar mais do que dá independemente de direitos protectores. É necessario observar, que ainda que haja grande abundancia de cereaes importados, nem por isso deixará de continuar a cultura que delles se faz na Ilha; porque o proprietario não cultiva este genero para lucrar, mas só para consummo de sua casa. De modo que póde, por exemplo, o trigo de fóra estar a lhes tostões o alqueire e o da terra ter custado em despezas de producção uns oito tostões, e todavia o proprietario preferir o segundo ao primeiro, pelo valor d'affeição que lhe dá, pelo gosto de comer pão de sua lavra.

Os outros productos da industria agricola, florecem, porque são de primeira necessidade, e sustentão a concurrencia com os importados, embora estes não paguem direitos alguns; e taes são por exemplo as semilhas ou batatas, como lhes chamão em Portugal.

Vamos á industria manufactora. Antiganiente importavão-se muitas obras de marcenaria e calçado, mas esta facil importação longe de prejudicar, favoreceu os industriosos productores dos dous generos, estimulando-os a igualar, senão a exceder o estrangeiro; de modo que já antes das pautas ninguem mandava vir moveis, ou calçado de fóra. Para que foi proteger estes deus rámos de industria? De certo, que não era necessario; e até dizemos, que tendo os industriosos consummo certo, não tratão d'aperfeiçoar-se, e encarecem os seus productos com desvantagem dos consumidores, e a final com desvantagem sua, quando só se comprar os seus produtos, em caso d'extrema necessidade.

Tudo o mais que a industria fabril produz na Ilha tambem não precisa para sua existencia dos direitos protectores, e pelo contrario para o seu aperfeiçoamento necessita de que a liberdade de commercio a ponha em concurrencia com a industria estrangeira.

Em resumo; _ os direitos protectores são muteis na Ilha, e apenas devem subsistir relativamente ao vinho e aguardentes.

Mas além d'inuteis são prejudiciais, como os factos os mostrão.

O nosso commercio tem mais a natureza de troca, do que de compra e venda, e por isso as pautas tornando extremamente cáros os productos estrangeiros, paralisa o commercio, porque ninguem quer dar uma pipa de vinho por meia duzia de peças de chita, que devem na Alfandega pagar uma exorbitancia de direitos, que ninguem pode satisfazer por falta de dinheiro.

A prova da estagnação de vinhos, que entre muitas se offerece como mais saliente, é a emigração. O colono de terras de vinha, que não achou n'um anno quem lhe comprasse o vinho de sua meança, foi vendendo todos os objectos que tinha, por uma ninharia, e trocando por comestiveis, para subsistir miseravelmente. Chegou o anno seguinte, e faltando comprador ao vinho, e não tendo já senão a pobre enxerga para vender, deixou o belo paiz da sua patria, e foi sepultar-se em Demerara.

Portanto em conclusão; - as pautas são a ruina da Madeira, na parte em que foi intenção do Legislador favorecer por meio dellas, a industria do Paiz. Encaremol-as agora, como fundo de receita.

Estamos persuadidos que um bom Governo deve sempre preferir o imposto menos penoso, ao mais penoso, o que traz comsigo menos males, ao que produz maior numero delles, o que è pago com mais vontade pelo povo, áquelle que tem contra si a antipathia geral. Ora se o Governo e as Cortes revogassem as pautas nesta Ilha, substituindo os reditos que por via dellas vão ao thesouro, por algum outro imposto; estabelecião o que todos nesta ilha desejão. Porque em logar de pagarmos 100$000 reis de contribuições, queremos pagar mais, com tanto que não haja pautas; qualquer outro modo de concorrer para as despezas do estado é-nos menos penosn, do que por meio dos direitos da Alfandega. Este sistema animando o commercio, dando extracção aos vinhos, facultanos os meios de pagar os respectivos tributos. Deve ter-se muito em vista, que havendo

pautas ainda q com direitos moderados, e por consequencia Alfandegas, e em comsequencia das Alfandegas todos os odios da fiscalisação, affugentão-se deste porto centenares de navios, que passão pleas alturas da Madeira, e que a não serem as muitas difficuldades que aqui encontrão, virião commerciar e darião sahida a uma grande porção de pipas de vinho durante o anno.

Revogação de pautas, e substituição dos rendimentos da Alfandega, por outra forma de receita, è o assumpto sobre que nós desejamos que o Governo e as Cortes appliquem a sua attenção.

Nº. 5

1842/Março/5.Evolução econonómica da Madeira.séculos XV-XIX.

O Defensor, nº.114

HISTORIA INDUSTRIAL DA MADEIRA DESDE A SUA DESCOBERTA ATÉ 1814

It is certain that the prosperity of nation as well as the motion of planets is regulated by positive laws and that happiness is attained only in proportion as these are obeyed.

George Combe - United States in 1838, 1839 & 1840.

As sociedades politicas a que chamamos nações, são corpos que vivem do mesmo modo, que o corpo humano. Ellas não subsistem não vivem, senão pelo movimento das diversas partes de que se compõem; assim como não subsiste o corpo do individuo senão pela acção dos seus orgãos.

Façamos uma rigorosa applicação destes principios d'eterna verdade ao lastimoso estado a que se acha reduzida esta Ilha, alumiados pelo facto da nossa historia industrial, e facilmente nos convenceremos, que nossso antepassados gozárão de certa felicidade, porque tanto elles, como o governo metropolitano, longe de desconhecerem esta ley, que preside á organisação do corpo social, a seguirão até certo ponto, como por instincto de sua propria conservação; ao mesmo passo que devemos attribuir a principal causa da nossa actual decadencia, ao systema inverso, pelo quaì, imaginando os nossos estadistas modernos, que a ordem social, he apenas o effeito da arte, e que em qualquer parte, que esta ordem mostre imperfeições se devem attribuir a falta de providencias dos legisladores ou do Supremo Magistrado encarregado de vigiar esta maquina complicada, julgou cada um poder substituir uma organisação defeituosa, por outra mais a seu geito, sem reflectir, que existe nas associações humanas uma naturesa de cousas, que de maneira alguma depende da vontade do homem, e que não he possivel regular arbitrariamente.

Quem observar attentamente a configuração physica desta Ilha, pela maior parte rasgada em horriveis voragens, rodeada d'alcantilados rochedos talhados a prumo, a parte exterior dos quaes se vai continuaemnte despenhando no oceano; a cadea, de quasi

inaccessiveis montanhas, que occupão uma grande extensão do seu terreno, nas quaes he mui debil, e quazi nulla a vegetação, mormente depois que prolongados incendios, e a devastação dos homens (triste resultado da ignorancia e quiçá da superstição dos primeiros exploradores) convertêrão um arvoredo continuo e impenetravel de cedros, louros, tis, vinhatiços, azevinhos, adernos, teixos, páos brancos, dragoeiros, entremeados de folhados, faias, urzes, murtas e uveiras n'uma safára bravia, um clima temperado e ameno no qual erão abundantes as chuvas, em quanto a frescura e sombra dos bosques primitivos attrahião a humidade da atemosphera, na sequidão natural das plagas africanas, &c. &c. &c.; não pode deixar de maravilhar-se da rára coragem e espirito emprehendedor de nossos antepassados que não obstante tamanhos obstaculos, ousárão todavia escolher este informe esqueleto, tristes reliquias de monstruosos vulcões, para a terra da sua habitação.

Mas possuem os povos amplos meios de prover ás suas necessidades, uma vez que não sejão tolhidos os seus exforços por medidas arbitrarias dos seus regentes, sob o vão pretexto de protegerem sua industria; assim vêmos que apóz a divisão da Ilha nas duas capitanias de Funchal, e Machico, que teve lugar immediatamente á sua povoação, convencidos os colonos, que a cultura aspera e difficil d'este solo pedregoso exigia presentes e jámais ininterrompidos trabalhos, se forão pouco a pouco espalhando dos lugares de sua primeira residencia em toda a circumferencia da Ilha n'uma facha de meia legua de largura. Logo perceberão que sem amiudas régas, não lhes era possivel emprehender já n'aquelle sólo a menor cultura; em consequencia se dedicarão logo ao aproveitamento das agoas das ribeiras, e das nascentes das serras, construindo levadas a grandes alturas, já cortadas nos rochedos, e já passando em aqueductos, nas bases destes, em lugares tão perigosos, que parece incrivel podessem jámais ser accessiveis a entes da nossa especie.

Como he indispensavel aos primeiros habitantes d'uma nova Colonia, tratarão logo de cultivar os cereaes, legumes , e arvores fructiferas; e como a naturesa lhes houvesse espontaneamente deparado o sumagre e o pastel, cuidarão em augmentar e melhorar pela arte a cultura destas plantas que junto com a Urzella desta Ilha, Dezertas e Selvagens, e as madeiras, constituirão um lucrativo commercio, que attrahio immediatamente á Madeira os vasos das nações estrangeiras; por quanto a Providencia variando os meios que tem cada povo de crear productos, quiz tornar os habitantes dos diversos climas necessarios uns aos outros, e unidos pelos doces laços das reciprocas permutações.

Se porém o Governo então, a titulo de proteger as fabricas nacionaes, tivesse prohibido a exportação do sumagre, do pastél e da Urzella, como se veio a praticar posteriormente e em tempos, que se dizem mais ilustrados em quanto a este ultimo producto (pelo abuso d'um termo moderno a saber - materias primas das fabricas) - e que ainda actualmente paga direitos de sahida, qual teria sido a desditosa sorte de nossos antepassados? Mas ainda bem que não viverão elles no seculo d'ouro dos chamados direitos protectores das fabricas nacionaes.

Até ao anno de 1470, pouco mais ou menos, produzia a Madeira trigo sufficiente para seu consumo e algum chegou a exportar, vindo porém a crescer consideravelmente a população, mui cêdo se desenganarão os povos, que nesta tosca penedia, n'um clima tão sêco, mal podião pagar o trigo e os legumes suas immensas despesas de producção, e que tal cultura é melhor adaptada a paizes mais felises, onde se encontrão vastas planicies e ferteis lezirias.

Resolverão pois adoptar um genero de cultura que mais conviesse a seu ingrato sólo, e em troco do qual mais commodamente podessem obter as substancias alimentarias e os confortos da vida.

Assim veio a cana d'assucar que se havia mui cêdo aclimatado nesta Ilha, a substituir as cearas de trigo e legumes; por quanto já no anno de 1452, ou 33 depois da sua descoberta, existia no paiz um engenho d'assucar, cujo fabrico se foi tão extraordinariamente augmentando, que já na era de 1500 se contavão mais de 150 Engenhos!

Ao mesmo passo que o bom senso dos povos, lhes fizéra descobrir a verdadeira estrada da sua prosperidáde industrial, pela cultura de sua planta tão productiva como era então a cana d'assucar, conhecendo o paternal governo da metropole, que cada povo tem suas producções naturaes, seus talentos, seu clima; e que é tão sómente seguindo a

marcha, a que forção as circunstancias dominantes, que seu trabalho e capitaes lhe fornecerão melhores, e mais abundantes productos, comprehendendo perfeitamente a missão, que apenas consiste em proteger a segurança e propriedade dos cidadãos, e em remover os obstaculos que se oppõem a mais perfeito desenvolvimento da industria nacional[12] que deve ser tão livre como o ar que respiramos, acudio logo à sua nascente colonia com a solemne Declaração da mais perfeita liberdade de Commercio de todas as substancias alimentarias que passamos a transcrever.

Não pagarão dizimos de todos os mantimentos, que forem á ditta Ilha, convem a saber: trigo, cevada, milho, centeio, azeite, grãos, castanhas, ervilhas, favas, amendoas, figos passados, queijos, carnes, pescados, vinhos, mel, manteiga, azeitonas, e toda a outra cousa que se possa comer, ou beber, assim como para sãos como para doentes, e por qualquer nome que se possa nomear, e isto quer vão em navios estrangeiros, como por quasquer outras pessoas, de quaesquer outros pontos que sejão do Reino, e Senhorios como fóra delle. - Foral do Funchal de 1541.

Por esta sabio arbitrio, não só providenceia o Governo, no tocante á abundancia e barateza dos generos de principal consumo dos póvos, mas tornou menos despendiósa a fabricação de assucar que tantos braços occupava. O saque a que foi exposta esta cidade durante o espaço de 15 dias no anno de 1566 por piratas Francezes, conduzidos por Gaspar Caldeira destruio grande parte das riquezas até ali accumuladas pelo nosso lucrativo Commercio; a progressiva diminuição das agoas em razão da profiosa devastação dos arvoredos, que não poude cohibir as severas penas promulgadas por El Rey D. Manoel, doenças e vermes, que sobrevierão ás canas d'assucar, as grandes exportações deste artigo, que já pelo anno de 1600 se fazião de varias partes do Novo Mundo, a tenebrosa politica da Castella durante a Usurpação dos Phellipes, tendia a reduzir Portugal a uma Provincia Hespanhola, afugentando de nossos portos o commercio estrangeiro, reduzirão esta Ilha a uma crise talvez a mais terrivel e assustadora que se pode deparar na sua historia.

Vimos subitamente paralisado o nervo mais importante do nosso commercio, o assucar: na cultura e fabricação do qual se achavão empenhados, todos os nossos capitaes; e até a exportação do pastel sobre o qual ainda em 1590 se fazião grandes transacções mercantis, quazi que deixou de ter logar, em razão d'outras substancias colorantes, que o havião substituido durante a interrupção do nosso commercio externo.

Continuou a subsistir por muitos annos este tremendo estado de marasmo, não obstante a Restauração do Reyno em 1640, por quanto as prolongadas guerras, e muitas outras difficuldades, que sobreviérão não permettirão que fosse possivel organisar-se o paiz antes do solemne Tractado de 13 de Fevereiro de 1668, pelo qual reconheceo a Hespanha como Soberano legitimo de Portugal a El-Rey D. Affonso VI.

As relações internas porém que se forão estabelecendo entre Portugal e a Gram-Bretanha por effeito successivos dos Tractados de 1641, 1654, 1660, e 1661, estreitando mais os vinculos commerciaes, entre aquella potencia e a Madeira; o grande consumo que sempre derão os ricos habitantes da Gram-Bretanha aos vinhos primorosos, e mais que tudo a completa decadencia do nosso commercio d'assucar, que jámais poude reviver neste paiz em razão dos obstaculos que temos mencionado, concorrerão para que se fosse tornando geral a cultura das vinhas, até ali mui limitada, começando a tratar-se com mais esmêro do seu amanho e da fabricação de Vinhos.

Alguns annos depois do nosso impulso, que se déra a nossa quasi moribunda industria, se estabelecerão no Funchal algumas casas de commercio, principalmente Britanicas, que exportavão nossos vinhos para o seu paiz, recebendo em retorno mercadorias ou sacando lettras pela importancia de suas remessas, com as quaes pagavão mui pontualmente os colonos, e negociantes internos que lhos fornecião.

Devemos o grande incremento deste então nascente commercio ás vantagens resultantes do celebre Tractado de Methuen de 27 de Dezembro de 1703, que admittindo em Portugal a importação dos lanificios Britanicos, não deixou de procurar ao mesmo passo um extensissimo Mercado aos vinhos portuguezes, a cujo paladar se forão habituando aquelles insulanos.

---

[12] As industrias agricola, fabril e commercial são geralmente comprehendidas pelos economistas sob o termo geral d'industria.

Não ha para os povos outra licção a não ser a da experiencia, nem jámais prestão ouvidos senão aos dictames do seu proprio interesse; escravos da rotina, só a extrema miseria, a imperiosa ley da necessidade os pode fazer alterar a marcha, por longo habito seguida.

A inaptidão do nosso terreno, para a producção dos generos cereaes forçou os habitantes desta Ilha a abandonar esta cultura pela da cana d'assucar; o infimo preço e falta d'extracção a que virão reduzir este producto os fez mudar para a plantação das vinhas, felizmente a mais conveniente ao clima e nosso terreno montuoso (Bachus amat colles), e que mais pode resistir ás continuas sêccas, destas plagas africanas.

Até 1792, foi em progressivo o augmento o nosso commercio de Vinhos, se exceptuamos o curto intervallo da guerra da Gram-Bretanha com suas colonias americanas, que costumavão prover-se delle por intervenção de sua metropole; mas vindo abrir-se pouco tempo depois um commercio directo, entre este paiz, e os Estados Unidos da America do Norte, apoz a solemne declaração de sua independencia, duplicarão nossas exportações de Vinhos para aquelle vastissimo paiz, que em retorno nos abastecia com os variados productos de seu rico sólo.

Mas o mais notavel periodo da nossa historia industrial, quando tocou o seu zenith o commercio desta Ilha, se encontra nos 22 annos das guerras da Revolução Franceza, e do Imperio; a saber: desde 1792 até 1814; porquanto tornando-se então a guerra geral em toda a Europa, difficil sobre maneira foi a sahida dos Vinhos dos portos daquellas nações beligerantes, que com a nossa rivalisavão.

Então assumirão os campos da Madeira um aspecto singular. No sul da Ilha cortarão-se vivos rochedos, desfricharão-se estereis pedregaes, arrancarão-se arvores fructiferas em beneficio da cultura das vinhas; inhamaes, arvoredos, e lamaceiros nas terras altas do Norte forão convertidos na mesma plantação. Transformou-se o nosso paiz n'um vasto campo de vinhas, com exclusão quasi total de qualquer outra cultura, chegando a faltar na cidade os mais indespensaveis vegetaes para consumo domestico. Todos os recursos dos homens, capitaes, trabalho, industria, todas as terras boas e más, planicies, monte valless e colinas até aos cabos das freguesias, forão empregados na cultura desta planta, manipulação e trafege dos Vinhos. Mas tão extraordinarios esforços não correspondião á extraordinaria procura, repetidas e grandes encomendas que nos fazião deste artigo. Foi mister que se generalisasse o processo das Estufas inventado, ou adoptado por Domingos d'Oliveira Alvares, para se poder aproveitar o commercio da Madeira das mui pecuniares circumstancias em que então se achava; assim como deveo a Gram Bretanha ao engenho d'Arkright e de Watt o potentoso incremento de sua industria fabril por quanto melhorando as estufas a qualidade do vinho, evitando a perda de centenares de pipas dÂste liquido, que annualmente se arruinavão, diminuindo consideravelmente as despesas productivas, e empate do capital que então exigia uma pipa de vinho velho de canteiro, que foi em grande parte substituido pelo das estufas, foi-nos possivel supprir por muitos annos os mercados da Gram-Bretanha suas dependencias e os Estados Unidos quasi inteiramente com os nossos vinhos.

A paz geral, porém, de 1814, abrindo os portos das nações beligerantes a este commercio paralisado pela guerra, veio pôr um termo a nossos exorbitantissimos lucros, e desenganar para sempre os Madeirenses, que uma fortuna infelizmente fundada na calamidade geral, e nos estragos a azares da guerra não podia ter longa duração.

Eis-nos pois chegados a uma das grandes crises que soffreo a Madeira; mas o seu desenvolvimento e as causas da nossa actual decadencia, pertencem á historia modernissima, ou dos tempos Constitucionaes, da qual cêdo nos occuparemos.

NESTOR

N°. 6

1842/Março/12. Medidas para resolver a crise

O Defensor, nº.115

O AJUNTAMENTO DE DOMINGO

COM effeito vai reunir a Camara um numero de Cidadãos para com elles discutir e resolver, quais as medidas a requerer a S. M. a Rainha e ás Cortes, a fim de salvar esta bella Provincia dos males que a consomem. Tambem tivemos a honra de ser convidados para esta reunião, o que muito nos lisongêa, sentindo sómente valermos tão pouco. Pedimos a todas as pessoas convidadas pela illustre Camara que não deixem de paresentar-se no dia marcado,e que cada uma vá preparada para uma discussão franca e leal. Grande parte dos acontecimentos que nos tem trazido ao estado em que nos achamos é devido á indifferença com que até agora temos deixado correr á revelia os nosso interesses. Um povo, ao qual a Constituição do paiz permitte discutir e tratar do que lhe convém, e não o faz, não é digno de compaixão; queixe-se de si. União, ordem, legalidade e perseverança, e o nosso estado politico e Commercial melhorará.

Varias são as causas do abatimento do commercio Madeirense; mas as principais são:

A 1ª - e a mais difficultosa de remediar provém de se ter generalisado o uso de outros vinhos, outr'ora quasi desconhecidos, porque a guerra em que ardeo a Europa durante o tempo de Napoleão, difficultava a exportação dos nosses rivais.

A 2ª - é a grande diminuição que tem havido no consumo de todas as bebidas, inclusivé vinho, promovida pelas numerosas sociedades de temperança de Inglaterra e dos Estados Unidos.

A 3ª - é o estado commercial dos Estados Unidos, paiz que nos consumia uma boa porção de vinhos, e que pouca quantidade importará em quanto durar o marasmo em que labora.

A 4ª - o alto preço dos nossos vinhos baixos, que de fórma alguma lhes permitte competirem com os seus iguais nos mercados onde com elles concorremos, resultado da maior despesa do amanho das vinhas nesta Ilha, e da escassa producção das mesmas.

A 5ª - dos excessivos direitos da maior parte dos artigos de importação, que tornão quasi impossivel recebellos, e muito menos trocallos, como outr'ora fasiamos.

A 6ª - as difficuldades e embaraços que as leys de fiscalisação impóe a qualquer transacção que repentinamente se queira fazer.

A 7ª - a falta de recurso do Administrador da Alfandega desta Ilha para uma authoridade dentro della, que possa providenciar de prompto contra quaisquer arbitrariedades ou duvidas que ocorrão.

Para melhorarmos, precisa-se diminuir a cultura das vinhas, introdusindo em todos os pontos onde for praticavel, a do café e de outros artigos de prompta extracção, tornar os nossos vinhos baratos, tirando-lhes os impostos de estufas, direito de sahida, direitos sobre aduelas e arcos, conceder as embarcações que aqui aportarem plena faculdade para darem entrada nos generos que trazem à proporção que os forem contractando; abolir todas as despesas que fazem as embarcações com guardas, visitas, etc.; - abolir todos e quaisquer direitos de exportação de maneira que a Alfandega nada tenha a fiscalisar por sahida; snjeitar a mesma Alfandega a um Tribunal nesta Ilha, que é a medida mais vital; cuidar no aproveitamento das aguas para se augmentar o cultivo das verduras, semilhas, etc.; finalmente redusir os direitos da Pauta da Alfandega, de maneira que os artigos mais altos não excedão de 15 a 20 por cento ad valorem.

Estas são as principais providencias commerciais, tambem se carecem outras sobre administração civil e judicial, absolutamente exigidas pela nossa posição geographica.

Nº. 7

1842/Abril/5.

Panfleto volante, anexo ao Imparcial(1842)

ANTES de entrar na materia principal, bosquejaremos alguns pensamentos politicos em ordem a elucidar o publico na ardua emprêsa, a que nos abalançamos com tenues forças, mas ardentes desejos - no proposito de supportar os males presentes, e por ventura acautelar os futuros com prudencia; e quando esta não basta a evital-os, será de animo forte o soffrel-os; finalmente, para que na occasião nobre, e decorosa nos achem sempre prevenidos no primeiro assomo da voz da patria a quem nunca ameaçou fatal ruina, em quanto o genio tutelar da liberdade, e o nome da benefica reforma derramavão com mão propicia suavissimo balsamo nos commodos do Povo afflicto, davão novo brilho aos seus destinos, e sob seus auspicios fazião vêr ao lado da ventura uma longa cadêa de bellos dias no porvir da cara Patria: - em quanto a lança de D. Pedro mettida na terra crescia arvore frondosa, a cuja sombra se recreavão os cidadãos, saboreando seu dôce fructo; e com a volta destes dias amenos de insólita doçura, punhão sua esperança na risonha aurora, que dos Ceos baixara ao mundo a trazer a vida aos corações, e confortar a Madeira em misero desprezo adormecida, em vasto horror submersa! Eis as razões, poruqe nos achâmos sobre a arena; tal é o objecto do nosso credito. Não presumimos acertar em tudo; porque aspiráramos a ser mais que homem, pois sò a sabedoria infinita não pôde errar em nada: - só despertamos descuidos, sò advertimos faltas; e nem nos jactamos de fazer cousa nova, pois impossivel nos é arrojar-nos além da acanhada esfera de nosso humilde genio, que se não presta a grandes inspirações, e por isso incapaz de tratar magistralmente um assumpto sobremaneira grave, onde o vago juizo fluctua; tarefa de objecto brilhante, que deixamos aos engenhos mais subidos, aos melhores talentos da Madeira, em que reverberão os raios da sabedoria, aos desvelos de mais bem aparadas pennas, que sobre a espinhosa materia em debate pódem remontar seus vôos com toda a energia, e força de raciocinio, colligindo, e aproveitando todos os socorros da razão, da critica illustrada, da fina dialetica para rasgar o véo das illusões, e salvar-nos de seus laços; para acabrunhar nossos adversarios, rebatendo-lhes a ousadia: - para revindicar as injurias revoltantes, feitas à nossa Patria em nome da Constituição, que em vez de astro de esplendor de altas esperanças, ha sido luz de noite tempestuosa: - para que, em summa, não vingue o tenebroso plano do mais abjecto despotismo legislativo, da mais perfida perseguição de intrataveis dominadores, que folgão com uma derrota geral, que mude nosso destino, e nos despenhe no ultimo precipicio!

MADEIRENSES illustrados, a quem a justiça da causa agiganta o animo, a quem doem n'alma tristes, exemplos, frenéticas loucuras, monstruosos absurdos d'uma politica funesta, obstinada, oppressiva, e insidiosa, porque não respeita a boa fé, combatei a nosso lado! - Corações generosos, que anceão à voz da Patria, e da liberdade, pelejai por conseguir os usurpados direitos de vossos compatriotas; e em tão grave peleja, em tão perigoso conflicto, sustentai o campo, fazendo um cento formidavel, uma maioria compacta a favor de nossas prerogativas calcadas aos pés por esses homens, que sangrão o Povo por diversos modos, e tempos, votando-lhe mil impostos e tributos nestes annos infelizes, de recrescentes embaraços: - que mofão de todos os preceitos do governo representativo, ao qual sacrilega e indignamente atacão; e nos emparelhão com os povos mais escravisados da terra, só porque nesses principios politicos estão em desharmonia com as suas leis geraes, incompativeis com os melhores interesses d'esta Ilha de direito incontestavel; com o seu systema das Alfandegas, com a sua má e rançosa doutrina commercial, com a sua theoria sobversiva de escola revolucionaria, estampada na destruidora Pauta - medida furibunda, que com mão atroz enluta a Madeira, e que se não

vio surgir debaixo das pesadas cadeas da uzurpação! - minotauro politico, encerrado em nossa Alfandega, donde affugenta a todos, quantos dezejão commerciar nesta acabrunhada Ilha, cujas rendas definha, e devora, por abater a importação estrangeira, que por meio de trocos dá ávida extracção ao nosso producto, amplifica nossas rendas. Mas, se em remotas eras, se nas trévas da antiguidade, houve o esforçado Thesêo, que esmagou o monstro; - ha hoje a impavida Imprensa adversa aos tyrannos, e aos servos dos tyrannos, que despertará o Povo do seu lethargo, e a Madeira ardendo em raiva fará baquear em terra, morder o pó do despreso, e somir-se nos infernos um Idolo tão indecente, e detestado de todos aquelles, a quem pôe no grave risco de esmolar o negro pão eivado de lagrimas para supprir sua miseria! - Os pautistas são os inimigos mais infestos que tem os Madeirenses; por isso justo é ser fero contra os feros esbirros da fiscalidade. Onde está, pois, a igualdade de direitos se a Metropole só trata de ganhar à custa da Madeira? Onde está a liberdade, se o capricho das parcialidades tolhe de acudir ao paiz? se as antipathias das doutrinas, se as violentas pretensões immoraes authorisão aos ambiciosos, aos tyrannos hypocritas a esmagar-nos, cobrir-nos de inhurias, de acintosas affrontas, a sacrificar-nos sobre o cadaver da triste Patria envolto em escuro pó? Isto faz pasmar, pela gratidão ao nosso paiz, do qual devião conservar sempre uma memoria generosa, e agradecida. Assim se hão apagado da lembrança os serviços á Metropole prestados pela nossa Patria, despendendo os melhores meios em valer-lhes, para hoje vêr sua copiosa população entregue á dôr, agonisando pela obra hedionda desses mesmos homens, que em ruinosas operações filhas da ignorancia, ou malicia legislativa lhe riscão o nome dentre os vivos! Quem o diria? cruel reflexão é esta para o Madeirense honrado, que ondea entre a esperança e o susto! Tal é o rancor, de que se achão possuidos nossos capitaes inimigos, que tanto se esforção, e agitão por consolidar seu regimen violento, que esterilisa a Madeira para a matar de fome; querendo com o seu systema preemditado de invasão, que ameaça nossos direitos, liberdade, e reposso; apagar todos os principios de justiça, todas as leis inviolaveis da natureza! e cuidando com o sophismo, e vil embuste de - provincia - escapar ao vigoroso ataque dos offendidos, e ao inaudito escandalo, em que incorrem! Impossivel è levar mais longe o arrojo. Nenhuma politica è mais poderosa para a conservação da sociedade humana, como a inteireza, e igualdade de justiça. As desordens desacreditão, e perdem a politica; e Portugal justifica, e demonstra esta verdade.

SE o governo, e o corpo legislativo, que respeitar convem, querendo levar a ambição além dos limites naturaes, e para seguir com perseverança seu plano, cegos de orgulho defendem a bondade do effeito moral da sua força, que alardeão para se tornarem irresponsaveis perante o sagrado tribunal da opinião publica, que severamente os julgará - nós, sem nos affastarmos da questão, lhes perguntaremos, qual é a origem e o fim dessa força? A resposta explicita, e cathegorica a esta terminante pergunta os obrigarà a um vergonhoso silencio; - porque a origem do poder, e da força é o povo, e o fim desta força nas mãos do governo, e do corpo legislativo, é a felicidade, e o bem do mesmo povo, cujos interesses se hão traïdo alcivosamente. Desta verdade fundamental deriva a politica todas as regras, que se dirigem ao bem publico; e quando este está seguro, vivo e particular isento de perigo. Ora, se o povo em massa, e em corpo collectivo conferio originariamente a força ao governo, e aos que legislão, como pretenderão estes, abusando do seu alto emprego, do encargo que receberão, da sua benefica missão, converter esta força contra o povo, que lha delegou sob uma unica, e infallivel condição, que arbitrariamente hão postergado com manifesta offensa de seus constituintes? Colhe-se d'aqui que governo, e legisladores, que assim obrão, estão em manifesta contraoição comsigo mesmos: - que são um poder degenerado da natureza de seus principios politicos, os mais triviaes do Direito Social: - que por seus actos absurdos, e prepotencias se fazem os proprios destruidores do pacto social, a que se obrigárão, e jurárão observar. Logo, ousamos suppôr que cahirão pelo voto da reprovação popular, e pelo risco em que pôem a liberdade, pela qual devião velar como sentinellas incorruptiveis. - O povo é socio, não é escravo: - o povo não pugnou ferros: o povo por ser muito, não está sujeito a castigo.

CONVERTER a Constituição em despotismo é transformar o maior beneficio na maior injuria! Quando disto nos queixâmos, e dos excessos subidos a um ponto

intoleravel, donde nascem estragos, deploraveis effeitos, sendo, por tanto, maiores os aggravos que os bens, que havemos partilhado da liberdade, - gente ha táo deslumbrada, tão inimiga da Madeira, tão cega do interesse da Metropole, e de tão baixo espirito, e por ventura sordidamente vendida e assalariada, que nos dá em resposta ás nossas razões de queixa: - que a exemplo do paciente Job, nos devemos contentar com o que Deos nos dá, soffendo com paciencia a adversa fortuna; que nos resignemos com a nossa sorte, porque os do Continente estão em peores circumstancias que nòs outros, e que não nos atrevamos ingratos a encontrar os preceitos da Metropole, uteis para a felicidade da Madeira, pagando mal todos os seus beneficios, quando por esta razão lhe devemos veneração, e obediencia, vindo assim a ser a sujeição gostosa! Esta linguagem caracterisa a impudencia de traidores vampiros, de sycophantas, que vivem abastados com riquezas mal ganhadas, zángãos inertes, que nunca tomárão o peso no trabalho para bem, e utilidade da Patria, em fim, de barbaros, que tudo pretextão para amargurar nossos dias! como se fôra imperioso dever de quem legisla, e governa, nivellar os felizes com os desgraçados, e não elevar os desditosos á condição dos felizes; que é justamente o nobre destino d'uma administração recta, e esclarecida, e o maior triunfo da civilisação, e da politica illustrada. Mas argumentar como aquelles agentes mercenarios, como aquelles instrumentos cegos da ambição, inimigos do povo, incapazes de lançar uma lagrima de compaixão à sua desgraça, é não obstar á ruina, que nos combate, é desacreditar entre nós o actual systema, entregando-o á indignação universal. Será esta a rica messe, a abundante colheita dos vivificantes fructos da liberdade ganhada á custa de tanto sangue, padecimentos, e sacrificios? Que tem aproveitado o povo com o triunfo da liberdade, se a fome, precursora das desordens, está á porta, desenvolvendo com fórma agigantada uma fatal emigração, que estanca a producção agricola, e a Madeira despovôa, ao passo que outr'ora, a nossa população rural embebida no trabalho gosava sua pacifica existencia ao feliz regaço desta Ilha, onde findavão seus dias! - De que servírão tantos troféos?. se os desgraçados sò pensão em fugir aos tyrannes, que meditão consummar o sacrificio da Madeira?

AOS amigos da nossa amada Patria, que desconfiada de melhoras, em ais os invoca, e triste por elles espera, cumpre submetter os hombros ao duro peso, que a esmaga;: e tirar documento das ruinas do tempo passado para evitar as do futuro. O ar de meditação, a dor domina em todos, e os factos abundão para fazer acreditar, que os habitantes da Ilha da Madeira não estão longe de vaguear em bandos pelas montanhas, percorrendo despenhadeiros, galgando serras, a procurar o alimento em hervas agrestes, como reduzidos á vida selvagem: - sem que os nossos legisladores se dignem tomar este objecto em sua alta consideração, extendendo a nós outros sua benigna influencia com a immediata adopção de medidas, que tendão a salvar o paiz de tão horrorosos eventos, que contra elle se arremessão em larga enchente!

No meio da effervescencia extraordinaria dos animos d'um povo consternado, no meio deste cuidado geral, bravejão as furias das insanas leis! e como escapar poderemos gastando a vida em gemer, em prantear o estrago enorme, apontando para esses campos, donde a alegria se affasta? deixaremos sem oppòr resistencia legal, prender-nos com mil cadeas, e tomar em realidade o perigo tremendo? vergonhosa vida é esta, Madeirenses! - và longe de nós quadro infame e aviltador.

A decadencia, estrago, e ruina accelerada da Madeira, nobre, e formesa Ilha deleitosa, onde parece haver-se o Creador esmerado em dar-lhe um solo fecundo para as vinhas de nome, que a affamão pelo seu nectareo succo, um clima benigno, e temperado, e um local de condições tão commodas, e faceis para o commercio, que della não é difficil fazer um paraiso, não se ha de resolver com subtis, e problematicas razões: nem demonstrar por algarismos, e mappas estatisticos, como o quer o governo, e já o praticou a muitoc elebre Commissão permanente das pautas em Lisboa, nem se ha de explanar pelas letras A, B, C, &c. à maneira de figuras geometricas, e calculos algebricos. O analysta não deve caminhar a um fim, que enfeita a mentira, que se affasta da decente simplicidade, ou naturalidade propria da verdade das cousas, para futilisar em negocios graves, e serios, acarretando-lhes a força da irrisão: e com a siganice dos sophismas servir de aplauso aos nescios, que delles foi sempre maior o numero, e escarnecer da paciencia publica, e de tudo o que importa para que a Madeira seja ditosa, e bem afortunada. Se é melhor que faltem as flores, que os fructos, que montão os adornos d'um estilo sibillino,

que não servem ao bem commum? Fundamentos frivolos, grosseiramente erroneos, e sophisticos, em questões de vida ou morte, denuncião indigencia mental, e ausencia de patriotismo em seus authores, aos quaes o publico recto, e desprevenido avalia como inimigos; porque das miserias delle fazem objecto de especulações cobiçosas, e a preço da salvação da Patria, talvez, negoceão a sua ruina. A natureza influio nos exemplos, e nas obras mais persuasão; ora, se as obras são mais eloquentes que as palavras, devemos, obedecendo a este dictame, clamar por factos e mais factos, melhores conselheiros que o doutor mais sabio: - clamar pelas realidades, guias seguras, companheiras ficis de todo o acerto: - clamar por obras, pelas quaes se rege o povo, que não revolve livros, que não se limita a preceitos escolasticos com caracter cientificot que gesta da instrucção envolvida n'uma agradavel simplicidade; que não entende de sermões doutrinaes, nem de subtilezas, que são boas para as escolas, onde as sciencias resplandecem, e não para a politica; - e que com discreto acordo julga pessima occupação aquellas, que vai fóra das regras da natureza, e por isso só se contenta com o que conhece evidentemente proveitoso, despresando as vãs theorias, que não estão ao alcance da sua intelligencia, e de que não lhe provèm nenhuma vantagem effectiva, nem, ao menos, boas esperanças: - em summa, o povo está escarmentado de engolir patranhas, ha mais de vinte annos! Em muito se estima um bom juizo, que gosta de ouvir a razão, e que com zelo da Patria, e amor da verdade, florece com a prudencia, e a gravidade do conselho nas causas, onde corre grande risco.

É pois bem digno de lastima, que no estado actual da terra não se olhe para a experiencia, mestra de todas as cousas que obra mais que a doutrina. Para em certo modo emendar este erro, sem trazer nossas razões de mui longe, convem definir primeiro a Ilha da Madeira para melhor conhecer sua naturesa, como cousa de certo proveito para nós, e fundamento indelevel de nossos direitos. O que supposto, diremos que a Ilha da Madeira contemplada pelo aspecto agricola: -deve ser um paiz primariamente vinhateiro: pelo aspecto commercial: - uma estalagem franca para os estrangeiros negociarem, e trazerem os seus productos, e manufacturas: e pelo aspecto politico: - uma Ilha tributaria a Portugal. Por tanto, a recopilada, e resumida definição da Ilha da Madeira, encarada debaixo do seu verdadeiro ponto de vista, é um paiz vinhateiro e commerciante, tributario a Portugal. Não obstante isto, a Metropole fecha os olhos a tão evidentes axiomas, e crê que só ella existe sobre a terra. Esta condição definitiva da nossa Patria a convida a uma existencia feliz, lhe afiança as mais venturosas esperanças, uma extracção prodigiosa ao seu generoso vinho, que lhe póde grangear numerosas riquizas metallicas; - pois se ouro é o que ouro vale, o nosso producto é um precioso metal, que annualmente tiramos do nosso solo pela cultura das vinhas. A Madeira de tudo carece, excepto vinho, conseguintemente tudo póde receber em troca do seu producto, e esta importante, e peculiar circunstancia aqui chama os estrangeiros, que d'aquelle producto carecem: - abrindo um copioso mercado ao commercio de todos, - abrindo um vasto horisonte aos nossos recursos naturaes pelo augmento do cabedal, que derrama pelos habitantes da Ilha. A Madeira não póde prescindir da prompta venda do seu vinho; porque esta falta, ou o rapido decrescimento no preço do rãmo mais rico da nossa agricultura, offende o interesse, e as rendas publicas, e vulnéra a fortuna geral com estragos mil, com prejuizos immensos. Este conceito, cuja verdade se acha acreditada pela experiencia, se deve estampar, e permanecer escripto no animo de todos os Madeirenses; porque delle resultarão consideraveis acquisições às vantagens naturaes do proprio solo, á prosperidade publica, sobre a qual afia a dura espada o sanguinolento verdugo da Pauta, que com larga impunidade flagella o povo ameaçado de tragicos successos.

Se Portugal, com a sua extravagante politica, ou para melhor dizer onde nunca houve verdadeiro systema politico, dispendo das maiores riquezas, gastando dinheiro a montes, suffocando por toda a parte o germen da industria, empobrecêo o immenso paiz do Brasil, esse vasto imperio, que comprehende dois terços da America meridional, onde a natureza com liberal mão magnifica espalhou seus dons com prodigalidade, não è para maravilhar, que volvendo a vista pela consternada, e abatida Madeira, por este formoso paiz, sem aquellas riquezas territoriais, sem minas de ouro, sem capitalistas, só se vejão desgraçados e descontentes, e não poucas familias, a quem fallecem as cousas precisas ao uzo quotidiano da vida, e até os alimentos da primeira necessidade, soffrendo as garras da impaciente fome! Nós testemunhas somos destes fataes abusos, que augmentão a um

extremo incomprehensivel, que vôão repetidos de boca em boca - e os eccos pavorosos resoão em todos os tectos, que rodeão as lagrimas! - e não chegará o momento em que sejão expiados tantos crimes, e se mude nossa triste, e dura estrella?

QUAES são, pois, as leis conducentes ao feliz estado da Ilha da Madeira considerada sob os aspectos, que indicàmos, e pelas quaes devem as Camaras Municipaes insistir vivamente, até pleno deferimento das Cortes, a exemplo nas nações, onde já está naturalisado o systema representativo? Far-nos-hemos cargo de enumeral-as; e, se foramos crédores das celestes bençãos, e, se Deos nossas supplicas ouvira, se a nossas preces cedera, nós pedíramos a Deus, como objecto de nunca interroinpidos votos: - A abolição do ruim titulo de Provincia; - prestigio, que já não nos allucina. A extinção da nova Pauta da Alfandega, substituida por direitos modicos, que nunca devem exceder a 15 por cento. Se os Fabricantes nacionaes, tendo 15 por cento a seu favor sem correr os riscos, e despezas extraordinarias dos importadores estrangeiros, não podem competir com elles no mercado, nem em preço, nem em qualidade, são uns toscos artistas, uns chambões, que se devem ensaiar á sua custa - porque a Madeira não è a barba do tolo - deixando em paz a bolsa do povo vexado pelos perniciosos abusos d'um escandaloso e desaforado monopolio fomentado pelo intoleravel despotismo: - bem de poucos á custa do mal de muitos. Qual será o jogador, por inhabil, e inerte, que seja, que commettendo-se-lhe o partido de mais de quinze pontos, perca o jogo? Nenhum, e se algum houver; - entenderá tanto de jogo, como Midas entendia de musica; e então merecerá, que, como áquelle, lhe nasção orelhas d'asno!

UMA lei fiscal, que imponha a pena ultima ao infame monstro, ao assassino politico, que contrabandear agua-ardente, pois além de ser indesculpavel este contrabando, em quanto a Madeira produzir vinho, é aliás certo, que o introduzir agua-ardente é o mesmo que largar fogo ás vinhas, e mandar mendigar os proprietarios, que são os melhores contribuintes do Estado: - por tanto, sobre a cabeça daquelles malvados estoure o raio terrivel da vingança popular; - porque estes perversos fascinados pela ardente ambição attentão contra nossos mais sagrados direitos; não respeitão nossos interesses, nem a justiça da cauza geral. No nosso humilde entender, salvo o melhor juizo, mais acertado fôra que o dinheiro, que se despende em dar os dois tiros por dia, que na roda do anno montão a não pequena somma, se gastasse com gente de confiança empregada em espiar o contrabandó da agua-ardente nos logares suspeitos; - vigiando mui de perto todos aquelles esfaimados abutres, contra quem o publico sussurra como criminosos agentes de tão odioso trafico. Tambem julgamos de justiça que nenhum taberneiro possa vender agua-ardente de Portugal, sem previamente tirar uma licença de 100$000 reis por seis mezes: - impondo as Camaras gravissimas penas, e pesadas multas aos infractores desta postura. - Uma lei, que não permitta a importação da agua-ardente de Portugal, pagando os 60$000 reis em pipa, em quanto a agua-ardente nova da terra não chegar ao preço regulador de 1$500 reis o galão; - marcando-se anticipadamente a quantidade, que deve ser importada para supprir a falta no paiz. Franquia de direitos na exportação do nosso vinho, ou, quando muito, um por cento ad valoreio. E assás sabido que nas Nações cultas, e civilisadas, até ha uma gratificação para os maiores exportadores dos generos nacionaes. Franquia na exportação de todos os refrescos: franquia na importação de todos os aprestos de tanôa, e no carvão de pedra, e tudo isto por motivos, que seria prolixo aqui memorar. A visita paga pelo Governo; e os Guardas pagos pelo thesouro; porque quem interessa na fiscalização é que deve pagar aos fiscaes: - o feitor é pago pelo Senhorio, e não pelos colonos! Isenção de direitos do porto a todo o navio, que vier refrescar, ou tomar vinho. Diminuir os portes das cartas, e gazetas. Finalmente, propagar a cultura do tabaeo no paiz, sujeita a uma fiscalisação, como na França, em attenção ao Contracto; o qual, uma vez que o tabaco não possa ser manufacturado pelos particulares, não soffre quebra alguma em seus interesses, ao passo, que se crião novos valores para o Estado.

DO que tudo se infere, ques e podem remediar nossos males, susceptiveis de prompta cura; que nos podemos defender da oppressão, e contrastar-lhe a furia sem exorbitar dos meios constitucionaes, que por isso se devem pôr em effeito sendo indispensavel, que a Madeira, vendo de perto a ruidosa queda, vendo accelerar-se a epocha da sua ruina, proclame alto, e forte a sua liberdade, como direito precioso, e

inalienavel, de que a dotou a natureza. Para desenvolver o quadro dos melhoramentos da Ilha da Madeira, e deixar fóra de duvida a sua prosperidade futura, ora sujeita aos golpes do erradío acaso, muito interessára levar á presença do Governo e do Corpo Legislativo, que parece enfermo, que nunca acaba de convalecer, a proposta de - porto franco - projecto benefico, e sublime para o bem geral da Madeira; - mas isto fôra muito em tempo de tanta carestia, em que até se impõem tributos em cousas necessarias para o sustento da vida! fôra um que mais atroz do que outr'ora era - a liberdade de culto ou de consciencia para os Inquisidores, para esses homens, em cujos labios sempre resoou voto barbaro! Os factos abonão de sobejo a exactidão destas observações; e isto é tanto mais para dmirar, quanto a Constituição é para garantir o povo contra a furia do despotismo; quanto á liberdade do commercio devem os Inglezes os progressos das suas colonias; quanto o despotismo commercial da nossa Alfandega è a raiz e a causa vehemente de todas as nossas ignominiosas calamidades, e dos damnos publicos da nossa terra, onde só falta para cumulo da felicidade: - que legislatoriamente se ordene fazer fogo a todo o navio, que aportar ao Funchal, com bandeira estrangeira; - em ordem a promover os interesses das Ilhas Canarias, ponto, que demandão os que aqui são hostilisados! Mais, Que esquecidos os direitos da especie humana, e as bases da liberdade social, se quintem os habitantes da Ilha da Madeira, e depois se queimem a fogo lento pelo estilo dos Autos de Fé, desses tempos, a que só era peculiar o despotismo; porque no livre seculo de barro, em que vivemos, é elle uma planta exotica, que não vinga! Nada conduzirà tanto para desviar grandes males imminentes, e por isso nos convencemos da necessidade da adopção destas medidas, que tem fins beneficos removendo gravames ao povo.

OURIÇA-SE o cabello de horror ao vêr a alienação de entendimento desses, que se appellidão liberaes, e que estão collocados á frente dos negocios publicos, revirando o leme director, sem cuirarem de enxugar o pranto ao povo, que jaz no mais triste, e vergonhoso abandono, opprimido por medidas tyrannicas no supposto reinado de Astréa, em que se affiançavão as maiores venturas, e de tão formosas promessas no anno de 1834, em que aos Madeirenses raiou uma aurora esperançosa! No entanto, a Provincia que alterna os bens com os males, porá seus olhos de misericordia sobre esta terra bemfazeia; - porque quando nada restar para acudir aos gastos publicos, quando não se poder tomar os rombos á não do Estado, certo será o soçobro, e as ondas sorverão a todos!

PARA a Madeira fugir deste extremo necessariamente se ha de desafrontar, pelos meios, que estão ao seu alcance, dos legisladores, inimigos acintosos do bem do povo, repellindo as injustiças, que tão copiosamente lhe fazem d'um modo, que è impossivel definir, e que são tanto mais escandalosas, quanto è certo, que a Maddira não se poupa a valer a Metropole. Fatigados estamos de repetir mais de mil e uma vez, que este heroico sacrificio, mal necessario para obter um bem evidente, este poderoso esforço combinado deve ser o objecto dos desvelos das almas inflammadas pelo espirito da liberdade, pela causa da justiça, - da gente melhor, e mais entendida da Madeira; que prezencea, e attentamente observa os factos, que se fazem patentes, e sensiveis á vista do povo, que lhe anticipão a queda, e que de per si bradão mais alto, que todas as considerações, e nos advertem de que - vamos para traz com a mania de ir para diante!!!

SEM que, por meio de prolixas arengas, estultas questões, e inuteis contendas politicas, que sempre ficão em idèas, que passão, como o vento, e se desvanecem como o fumo, e com que nenhum homem de siso quererá importar-se, - eu aspire a dogmatizar a minha opinião, marcando o rumo no transcendente assumpto, que ao paiz faz conceber os maiores horrores, e que ora occupa a attenção, e solicitude das Camaras, como emprego exclusivo de seus pensamentos, e objecto da mais seria, e prompta representação ao Governo, eu ouso, mesmo na fallencia de talento cultivado na materia, de que não faço profissão, e alheio do enfatuamento da soberba com addicção de hypocrisia, que, por ventura, elle inspire, - eu o repito, ouse aventurar succintas reflexões, que francamente submetto ao criterio de meus concidadãos, em cujo bom senso e patriotismo muito confio na crise insondavel, a que nos arrastárão as imprudencias de alheia lavra! as repetidas crestas nesta perseguida terra, que só desgraças causão! - Mas isto mesmo é remedio; por que todos os males fenecem com a vida; e por cada um, que

morre, è mais uma ração, que fica!...Será esta a grande economia, que os governantes, d'outra era, apregàrão, e promettèrão? A perda da Madeira parece provar a verdade da profecia...

Sendo incontestavel que toda a sciencia governativa deve contribuir para a felicidade, e conservação do genero humano, quasi que é excusado demonstrar, que a imprensa, vehiculo dos conhecimentos, que desterrão as nevoas da ignorancia, deve saber tudo, occupar-se, preenchendo os saudaveis fins de sua instituição, com questões, que se encaminhem ao bem commum, á conveniencia, e utilidade publica. Em harmonia com estes principios, que muito fazem ao meu intento, e por não preambular mais, eu me apressarei a emitir minha fraca opinião sobre o theor substancial da representação, que, quanto antes, importa dirigir ao Governo, para que de prompto nos acuda com efficaz auxilio, que reprove a corrente de miserias, a que dá motivo nossa desgraçada situação. A Divindade o guie com propicia vontade.

É necessario mostrar que se quer o bem, e que para elle effectivamente se concorre: - é necessario approvar com obras o que se abona com palavras; - em summa, que não se e perturba tudo a trôco d'uma pouca de liberdade nominal, que só seduz o fogo da imaginação -: Rien de plus beau que le vrai, le vrai seul est durable.

Como em novos successos se deva tomar novos conselhos recorrerei aos principios do possivel, e do conveniente para o uso do direito de petição, e tendo em vista as determinações do Governo, ou antes do Poder Executivo, acho, em meu humilde entender, como homem do povo, estranho á vastidão dos estados maiores do mundo ideal, peregrino nas sciencias, sem mesmo haver transposto o vestibulo das artes, que occupão o melhor posto, e sem querer em fim passar de conselheiro a mestre,- que as Camaras da Ilha devem limitar, actualmente, o seu pedido á suspensão da presente Pauta da Alfandega, e ao restabelecimento da antiga, em quanto se não forma uma Pauta especial para a Madeira, como o Poder Legislativo da Hespanha teve a prudencia de decretar para as Ilhas Canarias. É mister que se combinem as leis com as nossas necessidades, com os interesses do povo. Uma e geral seja embora a lei onde for uma e geral em seus interesses a nação. Verdades infalliveis demonstradas com evidencia; mas que, por máo fado nesse, até hoje parecem desconhecidas aos legisladores das symmetrias das nivellações, das generalidades, n'uma palavra, aos homens das entidades escolasticas, banidas da praxe da melhor politica, - que é a sciencia experimental.

Pedir ao Governo, que volvamos ao estado commercial, em que estavamos em 1836, antes da execução da intrusa Pauta, em quanto senão redige, e decreta uma outra accommodada às circunstancias, e local da Ilha; visto que a legislação deve fundar-se so com as necessidades do paiz, para que se legisla, - é um pedido de tão clara e reconhecida justiça, de tão palpavel proveito, um remedio tão patente, que nenhum Ministerio, que mereça o conceito de justo e illustrado, poderá deixar de conceder temporariamente; - maxime importando esta concessão seus mais relevantes interesses nesta porção da monarquia; demonstrado, como está, que o bem da humanidade altamente reclama a revogação da Pauta, por todas as razões odiada, e aborrecida. - Aonde ha ahi pessoa, que o ignore?

Bem sabido é que quanto mais seguras são as rendas, mais solido se torna o credito do Governo, que não deve olvidar que dadivas quebrantão penhas, e que nada ha que concilie melhor a benevolencia, e una indissoluvelmente: - e o seu nome, então, resoarà abençoado.

É forçoso reflectir, que no estado politico, em que nos achamos, - a factura das leis compete às Cortes com a sancção do Rei e que, por tanto, exigir que o Governo legisle, é pretender, que o Poder Executivo commetta uma illegalidade, a que, por certo não prestará a sua annuencia, - por lhe acarretar a respansabilidade de exorbitancia de attribuições politicas, marcadas na Carta Constitucional, que hoje é Lei do Estado. E nem nos repugna affirmar, que não acontece assim na suspensão da Pauta protectora da industria nacional dos louceiros... dos fabricantes de toscas mercancias, e inimiga do povo - mansa presa de esfaimados abutres! - quando reclamada esta suspensão a instancias , e queixas de uma Provincia, em peso, essencialmente agricultora e commerciante, sem nenhumas pretensões a manufactura; porque é sò a natureza do sólo, sobranceira às visões dos fanaticos politicos, que determina a base da riqueza industrial d'um paiz qualquer. O contrario pensar é opinião grosseiramente erronea, não é de sabios, é de barbaros. A estullicia, que é o maior dos males, porque quando quer fugir

d'um vicio se precipita n'outro maior, - não entênde, nem é possivel atinar com a razão da difficuldade, que mesmo dadas as circunstancias da possivel mudança no genero da cultura do paiz, ella suppõe, em todo o caso, uma previa accumulação de capitaes metallicos, que sempre fallecem a todos aquelles que, entre nós apenas tem para prover a subsistencia, com o estricto necessario. Intentar acção sem proporcionar os meios, é querer construir castellos no ar; - com tudo, o progresso esta em começar pelo fim!...Julgo que cada um deve ter sua opinião; mas tanta ignorancia causa nojo!

É idéa recibida em todo o mundo civilisado que - o dinheiro é hoje um objecto indispensavel ao trato, e condição da vida social; - que elle é o agente geral de todas as cousas; - pois numa sociedade qualquer senão póde administrar sem despezas, nem muito menos alargar o circulo dos seus commodos, e civilisação. - Quem o negará? A este raciocinio se podéra juntar a authoridade dos publicistas.

Pelo que pertence a outra cultura; - a que acho possivel, e de apressado progresso para a fortuna publica, alem da vinhataria que sempre será a primaria, e a mola principal da energia de qualquer outra, è a do tabaco, por ser de um custeamento quasi nullo no seu facil amanho, e de prodigiosa propagação, reunindo a vantagem de se poder consumir no Reino, que compra a folha daquella planta ao estrangeiro para a manufacturar em suas fabricas. É esta uma aquisição de tanto valor, que se não deve perder de vista, e que entendo se deve reclamar logo que haja opportunidade. - Pequenos principios produzem muitas vezes cousas grandes.

Conclue-se, que qualquer outra innovação a esta historia é illusoria; e seu projecto poderá ser arguido de ridiculo até pelo mais humilde lavrador perito em sua arte; porque os cabos das freguezias, hoje esmeradas pelas requentes plantações das batatas, são insusceptiveis d'outra cultura util que não seja a dos arvoredos, e a área das freguezias, além da cultura das vinhas, que melhor lhe assenta, so admittira a do tabaco; como é a opinião corrente em multiplicados circulos. Tudo o que se tentar, afóra o expendido, escassamente influirá no possivel de nossas rendas.

Admira pasma, assombra o modo singular, com que alguns varões insignes escrutadores illustres da verdade, inculcando exactidão tentão demonstrar com plena luz, e devassar a fundo as causas exclusivas da fatal decadencia da Ilha da Madeira, e regalando-nos com a iguaria da sua sabia doutrina, nos revelão os preciosos segredos: -

Que o nosso vinho è um artigo de luxo! - que a moda abateo a sua extracção! - que se augmentou a cultura das vinhas n'outros paizes: - que cresceo a concurrencia d'outros vinhos nos mercados extrangeiros, onde apparece o nosso: - que o delles è barato, que o nosso é caro; como se os vinhos sãos não fossem caros em toda a parte? - que a paz geral paralysou o commercio, entorpeceo o negocio, parou a navegação!!! - em fim, atè vem á bàlha a sonora bagatella das sociedades de temperança, que prohibirão o uso dos liccres, e bebidas fortes, que affumão a cabeça! - como se temperança, quizesse dizer abstinencia!!! se assim o fôra, teriamos o anno convertido em quaresma. Não lembrou fallar dos Medicos, que tambem dizem que o vinho faz mal: - no entanto, ha mais bebados do que sardinha na costa!

Sem querer occasionar eclipse às luzes d'aquelles Authores, opino, que, se tudo assim se destruisse, de nada jà serviria a dialectica: - porque todas aquellas premissas, umas sophisticas, e outras contraproducente, provão a fortiori, que se deve reformar de prompto a nossa depravada legislação mercantil, de que é claro symbolo a Pauta; e que se deve dapurar, o mais possivel, a qualidade do vinho de embarque; consumindo-se no paiz todos os vinhos baixos. Logo, conveniente meio será, disposto a este bom exito, um preço regulador na agua-ardente nova da Ilha. Sem querer dar por inexactas todas aquellas estudadas evasivas, ouso suppôr, que não equivalem á razão fundamental, com que, em facil resposta, se lhes póde retorquir à carga cerrada, e que toda a Madeira não desconhece, e vem a ser: - Com a legislação actual nada ha mais precario do que o nosso vinho, - o melhor do mundo! Se a verdade não he senão uma, e sempre a mesma; seguir-se-ha, que a diminuição das nossas rendas, é por motivos, que se podem destruir com criadoras, e vigorosas reformas na infelicissima legislação commercial, que repelle nossos melhores consumidores. Por tanto, anda nescia a politica, quando nos diz, por boca de seus doutores, que as amarguras da miseria, que a Madeira soffre ás mãos da Pauta, são provenientes d'aquellas causas externas!! - Assim vai o mundo!

Isto commentado quer dizer, - que a nossa de graça não tem remedio! e que a má legislação Passina, que se pretende resalvar, em nada concorre para ella!! Neste

conhecimento se cifra todo o segredo, todos os embustes, e humildes baixesas desses que por comprazer nos mandões, e por mesquinhos pundonores de partido, se mudão em mais figuras que o Protheo da fabula! O povo tem lingua para dizer o que sente, e não se deixarà embair dos artificios de seus vís inimigos.

Deixando digressões, e tomando o fio do discurso, observarei que, como hoje a Carta Constitucional, devem seus leaes propugnadores, que tomàrão as redeas do governo, e subirão ao poder, empenhar-se em acredital-a, procurando a cabal adhesão popular com publicos beneficios, com actos governativos, para que ao menos, antes da pendente colheita, repasção as gratas esperanças de reorudecer o nosso amortecido commercio, e de evitar a pobreza, cauza de todos os males. Sem isto o povo nào saberà qual é a differença comparativa do despotismo á liberdade. Talvez custe a decidir qual seja peor entre nós!

Tudo nos está dando uma grande lição; e o povo espera o desenlace da questão reguladora do seus destinos: aqual se resume em emancipar a Ilha da Madeira do peso duro, e continuado da infame Pauta, cuja oppressão bem se póde qualificar d'uma recahida do miguelismo; porque sò em recahida poderia o miguelismo peorar tanto a nossa condição, - despovoando este bello paiz pelos horrores da fome, que nelle grassão!

Que?! A Pauta, tão ataviada de estrepitosas excellencias! tão crédora de admiração em 1836! tão exaltada com gabos, e louvores, qual medicina de Italiano, que tudo cura! Sim, a Pauta, por sua cega, e abominavel doutrina, é a verdadeira despovoadora da Ilha da Madeira. - De material defeituoso não se pode fabricar edificio duravel. Embora esta linguagem exaspere aos Srs. de lá, que accertão pouco em negocios de cá!

Se D. Miguel, a despeito de seus crimes, e aventuras escandalosas, teve defensores, não è para maravilhar appareção apologistas à intrusa Pauta com todos os seus erros capitaes, e principios destruidores de politica subversiva, que a todo o custo os ha conduzido ao desepêro d'uma calamidade geral - à perdição total de nossas ferteis vinhas, velhas testemunhas de nossos dias florescentes em tempos de abundancia, - á carencia de recursos publicos, - á espantosa reducção das finanças no paiz, que ameaça ao povo disvalido, sem distincção de classe, com a seria alternativa de affrontar a morte no horror do retiro entre as hervas agrestes, ou de emigrar para estranhos climas de mortifero desterro!

Mas lançai uma vista rapida por todo o povo, e cedo estareis com elles, vendo que os Pautistas petulantes, e atrevidos, com escandalo da reprovação geral na Ilha da Madeira, não passão d'um , ou doutro achavascado, e inazorral retalhista, que ainda hoje ignora para que veio a este mundo! - d'um, ou doutro enthusiasta das mellifluas medidas Passinas! que abrirão a porta a uma emigração desconhecida nos fastos insulanos! - d'um, ou doutro traficante, transigente com nossos nominadores, que engrossa sua fortuna com as consignações, que muito tem avultado desde o escandaloso monopolio, com que a Metropole nos ha esmagado. É fama que um destes heròes tivera á consignação, no periodo d'um anno, 200 contos de reis! salta aos olhos a extorsào do dinheiro!.. d'um, ou doutro contrabandista que, creando indifferença áquella medida, logre, por este meio de decepção, alicerçar a sua felicidade sobre as ruinas dos que commerceão licita e legalmente, - d'um ou doutro desalmado egoista que, desejando tirar partido da penuria geral, anhele por comprar terras com lesão enormissima aos menos favorecidos da fortuna!, d'um, ou doutro capitalista, torpe avaro que, entregue ao ardente cuidado de adquirir a cião largas, sonhe em dar dinheiro a premio com desmarcadas usuras, para encher saccos de ouro em seus inuteis antes para trasladar riquezas d'outrem para sua casa! finalmente, d'um da doutro idiota venal, mercenario, vil sevandija, cego instrumento de alheios interesses, das sordidas caballas que de continuo, o sem sossobro apunhalão o coração da patria, - ja fraca, e caduca!

Seria processso enfadonho, e prolixo o indigitar para exemplo de immoralidade, todos estes sorrateiros, e incultos inimigos do povo; que melhor, que eu, possue o pincel para os caracterisar. Basta que a vara censória da opinião publica os justigue, e os expulse do seio da sociedade, como traidora - Não è crime dizer o que importa, que todo o mundo saiba! Assàs é tempo de rematar o meu discurso; - o trabalho é preludio de descanso.

Em ultimo lugar far-se-ha reparo de que a antiga Pauta, como todas as obras humanas, tem defeitos; - concededo de barato; mas distingo, ponderando, que estes direitos sào toleraveis para os nossos melhores freguezes, e, restabelecendo a harmonia

com as nações desavindas, dão respiro á agricultura, e ao commercio, em que consistem as riquesas dos Reinos, e a conservação das Cidades; habilitão-nos a esperar pelas proficuas, e acertadas reformas, que se tem ventilado para levar á presença do Corpo Legislativo, - no entanto que os defeitos da victoriada Pauta nos levão progressivamente ao ultimo termo de decadencia, e fulminando a morte no manancial de nossas rendas, em breve nos proseterá(sic) do quadro das possessões portuguezas! - pois a necessidade è mais valente que a naturesa humana.

Se avaliando razões é licito rastejar probabilidades, e antever as scenas do porvir, estes dados bastão para que eu, preferindo de dois males necessarios o menor, faça votos pela prompta adopção da antiga Pauta, como de boa estréa para attrahir a nós grande freguezia, e menos desfavor que a actual, sob que gememos acurvados, e que, parece, ainda nos prolonga a existencia para nos matar a mingoa, ou para que enraivecidos arreneguemos da vida, invocando os raios celestes para tomarem a devida vingança daquelles, que se obstinão em guerrear com lei tão barbara o principio conservador da Madeira - a extracção do seu generoso vinho!

Como quer que seja, o espectaculo afflitivo de nossa perseguida patria, imprime-nos tal effeito n'alma que

Só funebres imagens carrancudas,
Só pranto em fio o coração permitte!

Funchal 6 de Abril de 1842.

Nº. 8

1843/Maio/27. Relatório do projecto de lei sobre os vinhos

O Defensor, nº.178

CORTES. NEGOCIOS DA MADEIRA

Relatorio e Projecto de Lei appresentados na Camara dos Snrs. Deputados na sessão de 5 de Maio corrente pelo Em. Ministro dos Negocios Estrangeiros.

Senhores!

O grande principio da igualdade da lei de sorte nenhuma encerra em si o da identidade de legislação para todos os lugares e objectos, quando circunstancias peculiares aconcelhão, ou antes exijem, disposições especiais. Neste caso está o commercio da Ilha da Madeira. Os vinhos, que são a maior producção da ilha, são quasi a sua unica riqueza; porque o terreno ao mesmo tempo que é tão proprio para produsir vinhos de uma naturesa especial e superior, não admitte outra cultura, que de longe se assemelhe em valor e importancia. Mas esta grande riquesa só a promove a exportação; e o grande valor dos vinhos da Madeira não provém do consumo no paiz ou no territorio portuguez; mas sim do que lhe dão os estrangeiros. É por este motivo que os interesses daquella ilha pedem que seja colocada em circunstancias, em que os seus vinhos achem facil e certa a exportação, e que os estrangeiros sejão atrahidos ao seu mercado.

Seria gravissimo erro confiar na qualidade especial dos vinhos da Madeira para ter por certa a sua exportação, porque não só a experiencia offerece o triste desengano do contrario, mas a historia está cheia de exemplos da decandencia de valiosos ramos de commercio, quando alguma circumstancia os afasta de um logar ou os chama a outra parte. Ninguem deixará de convir, que não seja muito prudente e até indespensavel adoptar meios proprios, não só para augmentar aquelle commercio; mas até para conservar o que existe; e é superior a toda a duvida que de quantos objectos ha que são materia de commercio, nenhum merece mais contemplação do que o vinho; porque não ha mercadoria, cuja producção esteja mais ligada a toda a economia industrial e social, nem industria que seja mais difficil substituir por outra.

Para dar ao commercio dos vinhos da Madeira a protecção que precisão, um meio unico e efficaz se póde adoptar; que é facilitar o commercio que já existe, e pela fórma que existe. Se os homens de experiencia reconhecem que a economia social tem uma existencia sua independente da vontade dos governos, e cujas leys naturaes os legisladores devem procurar conhecer, porque é necessario respeita-las, e ir contra ellas seria distruir a ordem publica, em ramo nenhum se percebe tão visivelmente esta verdade, como no que respeita ao commercio, e especialmente ao commercio externo. Para que os estrangeiros nos comprem as nossas mercadorias, não basta que as precisem, é necessario que tenhão motivos para as preferirem a outras semilhantes, ou que por qualquer fórma as possão substituir; e é ainda indispensavel que tomemos tambem uma boa parte das suas.

Estas verdades que a diffusão do conhecimento das sciencias economicas tem tornado vulgares, mas cujas deducções praticas exigem summa prudencia e circunspecção, pela immensidade de consideracções que é necessario ter em vista, claramente mostrão o que se póde e deve fazer a favor do commercio da ilha da Madeira. Se os seus vinhos são a producção mais propria de seu terreno e a unica que póde dar riqueza ao paiz; e se para isto dependem absolutamente do consumo das outras nações, é visivel que devemos crear circunstancias, que as chamem a este mercado; e para

isto estamos persuadidos, que a medida propria e unica é permittir ali a importação das manufacturas com modicos direitos de entrada. E posto que esta disposição como medida de conveniencia publica, deva estabelecer-se com caracter de generalidade, e não como previlegio a tal ou tal nação, ella será immediatamente e em grande gráo proveitosa á Madeira por serem os principaes productores dos generos que a ilha necessita importar, os mesmos povos que são os principaes consumidores do seu vinho, ou que lh'o hão-de procurar para levar a outros paizes.

É indubitavel que tudo quanto altera por qualquer forma o estado actual da legislação economica, póde ser motivo de apprehensões de diversa natureza, e é portanto necessario dizer alguma cousa sobre a reducção de direitos que por ora se propõe.

Ninguem ignóra, que entre outras considerações, dois fins principalmente se podem e costumão ter em vista na fixação dos direitos de importação; a cobrança de uma quantia necessaria para ocorrer ás despezas publicas, e a existencia de outra, ou a que é o mesmo, o augmento da primeira, quando assim convem para proteger a industria nacional. Era impossivel que o Governo viesse hoje aqui propôr-vos qualquer medida sobre commercio externo sem ter ponderado estas duas considerações em relação a todas as questões que póde suscitar o temor de ver anniquilado um estado industrial formado á sombra e na confiança da legislação existente.

Quanto á primeira é uma verdade sabida, que se o augmento da importação nem sempre compensa a diminuição dos direitos, todavia algumas vezes chega ainda a produzir maiores sommas; e parece mais que provavel que tendendo esta diminuição não tanto a favorecer o consumo dos generos estrangeiros pela sua barateza, como principalmente o augmento da exportação de um genero de producção do paiz, é consequentemente a riqueza da ilha; o que por um lado parece que hade perder-se, necessariamente virá a colher-se abundantemente por outro.

Quanto à protecção ás diversas industrias, cumpre considerar as circunstancias especiaes da Madeira, onde pela simplicidade da sua economia industrial, que se póde dizer unicamente agricola, não ha a recear a offensa de outras industrias, e a perda de capitaes empregados na confiança da permanencia de uma legislação que se vá mudar. A distancia em que a ilha da Madeira está dos outros pontos da monarquia, colloca-a em circunstancias taes, que se não póde temer que a legislação commercial, por que fôr governada, tenha influencia damnosa para outros logares. Nem poderá recear-se suspensão de consumo de manufacturas portuguesas, porque a prosperidade geral da ilha não deixará de contrabalançar o effeito da reducção dos direitos.

O pagamento de meios direitos da pauta geral, que o governo vem propôr á consideração do corpo legislativo, nos generos de consumo na ilha da Madeira, servirá de base para a cobrança da parte restante, quando alguma vez as mesmas fazendas poderem ser reexportadas para outras alfandegas portuguesas tomando assim impossivel a especie de contrabando que poderia recear-se que se fizesse á sombra desta ley.

Esta medida nunca poderá considerar-se parcial por ser applicada isoladamente a uma parte da monarchia; e será sem duvida um penhor de que o governo tem vistas geraes sobre as diversas producções e industrias de toda a monarchia, e de que não será omisso em ir apresentando á sabedoria das Camaras quanto julgar conducente a remover os embaraços do commercio, e a fomentar a prosperidade publica, e o governo espera que será relevado pela preferencia que deo a esta medida, na consideração de que assim o exige imperiosamente o estado a que ficou reduzida a ilha da Madeira em consequencia de uma terrivel calamidade natural, que a affligio ainda não ha muito, e cujos resultados se sentirão infelizmente por largos annos.

Este motivo e as circunstancias especiaes da situação e clima da ilha, pedem que conjuntamente com a providencia da reducção dos direitos de importação se tomem mais duas medidas, que muito convém ao seu commercio, e ao bem estar de seus habitantes.

A primeira é a dispensa da inutil e prejudicial pratica de exigir que os reexportadores apresentem, em certo prazo, certidão de haverem desnachado na alfandega do porto para que as destinavão, as mercadorias reexportadas da ilha. Esta exigencia é inutil para evitar o contrabando, porque a introducção fraudulenta das mercadorias reexportadas está no mesmo caso que a de outras quaisquer mercadorias estrangeiras, e como tal é vigiada pelos meios geraes que se empregão para prevenir todo o contrabando: e é prejudicial, porque desvia da ilha as embarcações das diversas nações,

que na sua passagem para a Ásia, costas d'Africa, e outras regiões, quererião tocar na ilha para tomar alguma porção de vinho, e com elle outras mercadorias: pois que mui poucos capitaes podem achar quem os affiance. outras vezes não póde ter lugar a reexportação, porque as mercadorias se destinão para portos e lugares onde não ha alfandega regular, como é muito frequente nas costas d'Africa.

A outra providencia, posto que de menor importancia em si, póde concorrer para a riqueza da ilha, e especialmente para o bem estar das classes pobres. É sabido, que a amenidade e a salubridade do clima, chamão actualmente á ilha da Madeira grande numero de pessoas, especialmente dos paizes do norte a quem o estado da sua saude obriga a buscar os climas mais amenos. Facilitemos estas concorrencia, que deve levar á ilha importantes sommas.

Para este fim convem permittir a importação livre dos direitos, dos objectos de mobilia, trem e serviço de casa, que para seu uso levarem as pessoas que ali forem residir temporariamente. Esta commodidade levará á Madeira muitas pessoas, que com ella procurarião outros lugares.

A utilidade e conveniencia destas tres medidas, é reconhecida por todas as pessoas que tem cabal conhecimento das necessidades e estado da provincia. A comissão nomeada por occasião do ultimo desastre da ilha, para propôr as medidas mais convenientes para reparar os estragos soffridos, reclama, entre outras, estas tres medidas; e posto que peça maior reducção de direitos em alguns artigos da pauta, persuade-se o governo que a reducção geral a meios direitos deve satisfazer a todas as necessidades.

Por todas estas razões, temos a honra de offerecer á vossa consideração o seguinte

Projecto de Ley

Artigo 1º Todos os generos e mercadorias importadas na Ilha da Madeira pagarão só metade dos direitos que se achão estabelecidos na pauta geral das alfandegas.

Paragrafo unico. Esta disposição não comprehende os direitos que estão applicados especialmente à dotação da junta do credito publico.

Artigo 2º Os generos e mercadorias estrangeiras re-exportadas da provincia da Madeira para qualquer porto do territorio portuguez, pagarão na respectiva alfandega a importancia dos direitos que faltar para prefazer a quantia imposta a esses generos e mercadorias na pauta geral das alfandegas.

Artigo 3º Aos individuos assim portuguezes como estrangeiros, que forem residir temporariamente na ilha da Madeira, é permittida a importação, livre de direitos, dos objectos de mobilia, trem, e serviço de casa para seu uso, obrigando-se a re-exporta-los dentro de dezoito mezes contados do dia em que tiverem sido despachados na alfandega, sob pena de pagarem, logo que expire este prazo, os direitos correspondentes estabelecidos na pauta. Para este fim os importadores prestarão fiança idonça ou depositarão a importancia dos direitos, segundo mais lhes convier.

Artigo 4º Os individuos que re-exportarem da Ilha da Madeira quaesquer mercadorias, não serão obrigados a prestar fiança aos direitos, nem ficarão sujeitos a prestar em qualquer praso certidão de terem despachado as mesmas mercadorias na alfandega do porto para onde forem remettidas.

Artigo 5º A legislação actual sobre vinhos, agua-ardente e cereaes fica em seu pleno vigor.

Fica revogada toda a legislação em contrario.

Secretaria d'Estado dos Negocios Estrangeiros era 4 de Mayo de 1843. - Duque da Terceira - Joaquim José Falcão - José Antonio Maria de Souza e Azevedo - Antonio Bernardo da Costa Cabral - Barão do Tojal - José Joaquim Gomes de Castro.

Nº. 9

1852/Julho/17. Situação económica da ilha

O Baratíssimo, nº.1

Nas grande calamidades nunca é bom espalhar entre o povo a desanimação e o terror, mas exhortal-o, quanto possivel á resignação e á coragem.

A molestia que ahi se desenvolveu nas uvas, e que alguns denominam mangra, é, em verdade, para nós uma grande calamidade, mas não devemos cruzar os braços diante d'ella, desacorçoados e fracos, mas arrostar, por assim dizer, com ella, trabalhar corajosamente por melhorar o futuro que triste se nos antolha.

Muitas vezes nos vem um grande bem sob as apparencias d'um grande mal, e póde bem ser que a um anno de privações e miseria, succedam seculos de abundancia e prosperidade.

Não é sem razão que se diz: Deus escreve direito por linhas tortas.

A Madeira tem-se sempre entregado a um só genero de cultura. Até muitos annos depois do seu descobrimento era a canna d'assucar a sua quasi unica producção. Exportava muito assucar, e por preços elevadissimos, é verdade, mas em annos de má colheita, ou pouca exportação, soffria suas privações, á mingua de outro genero de que podesse lançar mão. E se consultar-mos os nossos annaes veremos que quando se propagou no Brazil a cultura e fabrico do assucar, com cujo preço a Madeira não pôde competir, grandes faltas se sentio aqui, em quanto se não generalisou a cultura das vinhas, que mais tarde tornou a Madeira um grande emporio.

Com ésta ultima cultura a canna d'assucar desappareceu do nosso solo. Metteram todos bacellos á terra, tudo quiz ter vinho, e quasi que se não vê ainda hoje por esses campos se não vinha.

O nosso vinho é na verdade excellente, e se ha ponto no globo que o deva produzir a Madeira é um d'elles, e certamente o primeiro. Mas ha na Madeira muito terreno, freguezias inteiras d'onde as vinhas devem desapparecer, porque o vinho que produzem é máu, e só serve para desacreditar, como tem acontecido, o bom, o excellente vinho que os outros terrenos, outras freguzias produzem.

Mas vão lá dizer ao lavrador, aos donos ou cultivadores desses terrenos, que mudem de cultura, que emprehendam outras plantações; vão lá convencel-os da necessidade de termos outros generos de que nos possamos valer, quando o vinho , em annos de esterilidade, não dê para a nossa subsistencia, ou quando uma calamidade, como ésta com que estâmos a braços, nos prive da colheita d'elle; vão lá convencel-os, sim, de que as suas terras, ao passo que não produzem bom vinho, podem produzir outros generos, , boas, excellentes, com menos despesas e maiores interesses!

Afferrados á cultura da vinha, gastam no amanho d'ella o producto da colheita, trabalham, como lá dizem, para o bispo todo o anno, mas não querem, se não vinho, não metem à terra se não cepas, e quando n'um anno, como este, a colheita falha, ficam sem recursos alguns.

A Madeira é susceptivel de toda a cultura; todos os vegetaes se aclimatisem n'ella. As plantas que prosperam com o calor dos tropicos, ou os que o frio glacial acanha, nella fructificam e se aperfeiçoam.

Com tão boas disposições naturaes, porque não havemos de occupar os terrenos que prdousem máu vinho com outras plantas que melhor se deem n'ellas, e de que possamos tirar maiores lucros?

A Madeira póde de tudo produzir bom, e nada máu. Póde dar sempre bom e nunca máu vinho, nas terras que ahi o produzem como em parte alguma do mundo; e nas demais, póde, entre-outras muitas plantas, entre outros mananciaes de riqueza, produzir bom café, boa canna d'assucar.

E o nosso café é magnifico, - é optimo. Submettido ha tempos a um exame em Londres pelo nosso então Deputado Luiz Vicente d'Affonseca, assentaram lá ser o melhor do mundo, muito superior ao de Moka. E o assucar da nossa canna é tambem excellente. O primeiro que a Madeira produzio foi vendido a cinco cruzados a arroba, quando o trigo era a quatro reis alqueire. Chegou a haver na Madeira cento e cincoenta engenhos d'assucar, que produziam annoalmente quatrocentas mil arrobas; e a producção do vinho nunca tem passado de vinte mil pipas, cujo preço maximo foi de quinze mil reis barril do de primeira sorte em 1813, por causas .

Sabemos perfeitamente que a mais rica producção da Madeira, hade sempre ser vinho, porque o paiz é propriamente vinhateiro; e o que queremos, entendam-nos bem, não é eliminar a cultura d'elle, que fôra isso absurdo indisculpável; mas arraigar em todos a conveniencia de ensaiar conjunctamente com ella, a de outros generos que bem produzam nesses terrenos, donde devem desapparecer as parras que dão zurrapa.

E oxalá que todos os lavradores se convençam de que a molestia que hoje acommette as uvas, e que talvez nos devore a colheita, não nos seria tão penosa, geralmente fallando, se tivessemos outra plantação ao nosso dispor.

Tomemos, pois, esta calamidade porque passamos, como um aviso salutar do cru, para não dizer justo castigo á nossa indolencia. - Soffremol-a com resignação e mudemos de trilho; insaiemos outras culturas, sejamos mais emprehendedores e laboriosos, que a um anno de mizeria, succederão muitos de abundancia.

Vivemos n'um torrão abençoado, saibamos tirar d'elle todos os fructos que póde produzir á mingua d'um genero teremos outros de que nos pósamos valer.

Nº. 10

1852/Agosto/23. Um apelo do governador

A Ordem, nº.55(27 de Outubro de 1852)

MADEIRENSES!

UMA grande calamidade, talvez a mais temerosa de que dá noticia a historia d'esta Ilha, pende hoje sobre vós!

A fatal molestia, que acommeteu o rico fructo das vossas vinhas, ameaça reduzir-vos á miseria!

Não o dissimularei. O mal he extremo, e os prejuizos que esse desastre vos acarreta hão-de ser consideraveis, intensos, oppressores...

Tendes porém acaso, Madeirenses!, fundamento bastante para dar de mão á esperança para perder o animo, e suppor impossivel o remedio aos males que deploramos? Estancou-se para sempre a infinita bondade do Deos de misericordia?

Olhái! no meado do anno de 1841, e na memoravel Ilha Terceira, um terramoto violentissimo reduzio a ruinas uma grande villa e muitas povoações circunvisinhas. Os povos ficáram repassados de terror, e ao verem-se privados de um tecto que os abrigasse, ao verem-se condemnados a vaguear pelos campos, perdêram a esperança e queriam

deixar a terra que a toda a hora imaginavam se rasgaria para os devorar. - Brádei-lhes então: Coragem! Confiança no Senhor Deos de bondade! - e hoje applaudem-se de ter escutado a minha humilde voz, porque essas povoações resurgiram depois mais belas do que antes eram.

Vós proprios já vistes no anno de 1847 o mirrado espectro da Fome, pisando, medonho e atarrador; as povoações e os campos da vossa Ilha. - E não vos recordaes de que vos acudio o Senhor das Alturas, mediante alguns esforços humanos, nas tristes horas da vossa amargura?

Madeirenses! O vosso Governador Civil tambem vos brada agora: Coragem! Confiança em Deos!

Moradores das Freguesias ruraes! Não abandoneis a vossa terra! Não fujáes desses campos que vossos paes regáram com o seu suór! Não deixeis o tecto das vossas moradas, onde nascêram vossos filhos! Não volteis as costas á vossa risonha Ilha! Lembrai-vos de que perdeis, talvez para sempre, o ar puro das vossas montanhas, o risonho céo e o saudavel clima da vossa patria! Trazei á lembrança que muitas vezes tendes recolhido abundantes fructos, em recompensa das vossas fadigas, e que não convem ceder aos primeiros golpes da adversidade.

Onde hides, para onde levaes as vossas familias? Para remotas regiões, nas quaes não encontrareis os encantos da FLOR DO OCEANO, nem os habitos, nem a lingua, nem a religião, nem as tradições, nem cousa alguma das que prendem o homem á terra querida da patria, á terra que tem em deposito os ossos dos paes, parentes e amigos que antes de nós baixáram á sepultura!

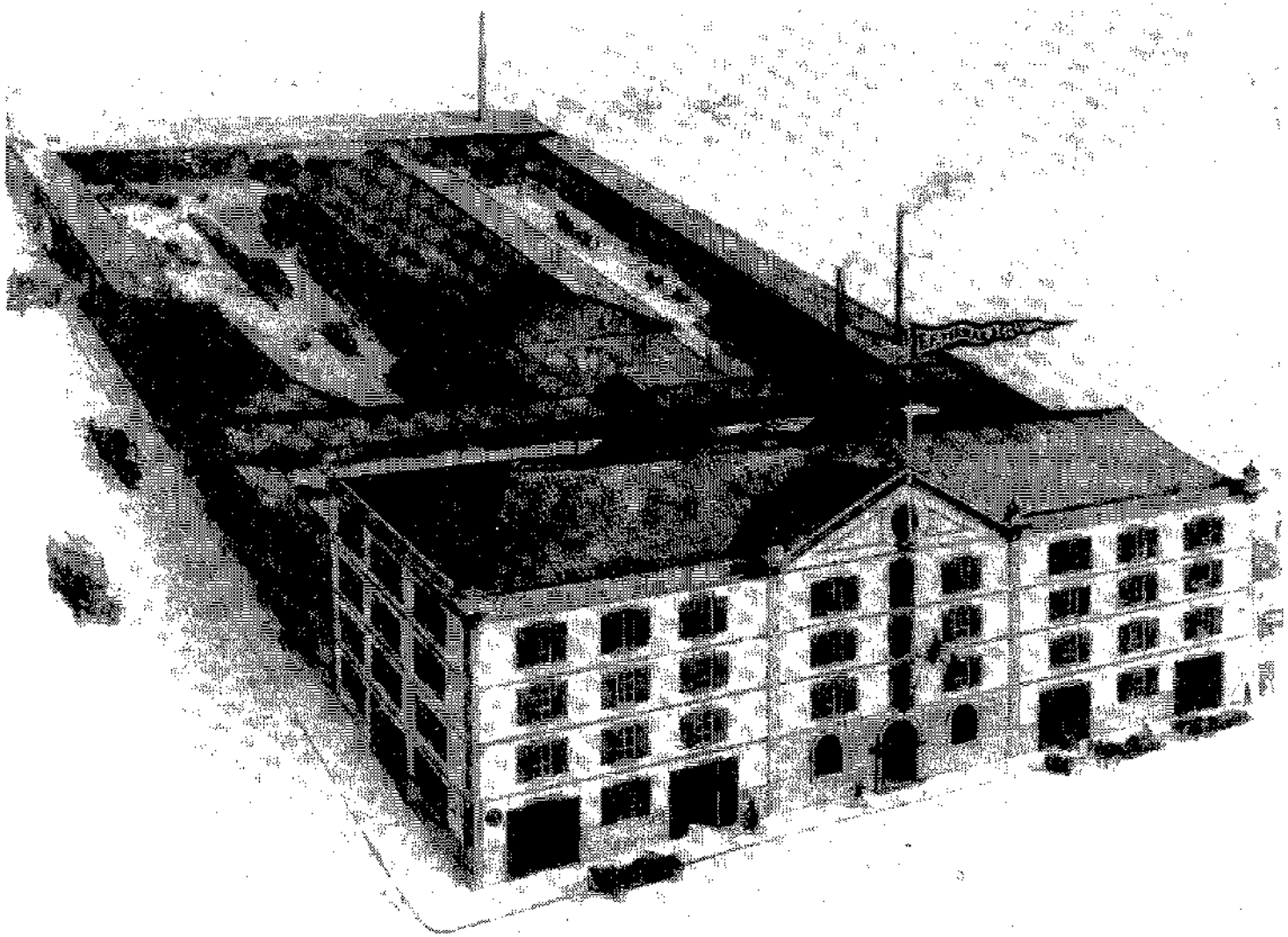
Assusta-vos o futuro? Pretendeis devassar os arcanos da Providencia? Desconfiaes da sollicitude do Governo da nossa adorada Rainha?

Socegai, tranquillisai-vos! Tenho toda a esperança de que serei habilitado a proporcionar trabalho ás classes pobres, em obras que essencialmente contribúam para o melhoramento da cultura da terra, e para dar maior valor ás producções do sólo. - He tambem permittido esperar que aos proprietarios e aos colonos seja subministrado algum genero de soccorro, que os indemnise das perdas que vão soffrer.

Não serão frustradas as minhas esperanças, e quando o fossem, seria eu o primeiro a bradar-vos: Hide melhorar de sorte em paizes estranhos, já que na vossa terra não ha quem proteja o desvalido!

Eis pois, Madeirenses!,possui-vos de animo; - aguardáe por algum tempo as providencias salutares, que espero; - permanecerei nos vossos campos, nas vossas moradas, e um dia abençoareis aquelle que deliberadamente vos aconselha que não abandoneis a terra do vosso nascimento!

Funchal, Palacio do Governo Civil, aos 23 de Agosto de 1852. - O Governador Civil, José Silvestre Ribeiro.



Armazém de F. F. Ferraz Lda. século XIX.

TEXTOS NARRATIVOS

O vinho atraiu a atenção de poetas, escritores, investigadores e visitantes[1]*. Daqui terão resultado alguns testemunhos abonatórios da qualidade do produto provado e da sua importância na vida económica madeirense, ao longo destes cinco séculos. Por algum tempo dedicamo-nos a recolher estes depoimentos. Parte disso é aqui e agora apresentado ao leitor.*

A organização destes textos foi feita de acordo com a nacionalidade, porque também isso encerra uma divisão temática. Assim, enquanto os nacionais são, fundamentalmente estudos resultantes da crise que assolou a vinha, a partir de meados do século XIX, os estrangeiros expressam, quase sempre, o testemunho do contacto físico com as vinhas e da prova do delicioso rubinéctar. A partir da segunda metade do século XIX é evidente neste grupo uma maior preocupação descritiva e de enunciação histórica. A ideia de fazer a História e descrição pormenorizada das visitas feitas aos vinhedos e lojas, é uma constante, que tem em Henry Vizetelly a sua máxima expressão.

Os textos em inglês foram traduzidos pela Dr. Isabel Marques da Silva, cuja colaboração agradecemos.

---

[1] A literatura estrangeira sobre a ilha tem despertado a atenção de muitos investigadores nos ultimos anos. Vejam-se : António ARAGÃO, **A Madeira vista por estrangeiros**, Funchal, 1981; Maria dos Remédios Castelo BRANCO, "Testemunhos de viajantes estrangeiros sobre a Madeira", in **Actas do I Colóquio Internacional de História da Madeira**, Funchal, 1989, pp. 198-246; idem, "perspectivas americanas da Madeira", in **II Colóquio Internacional de História da Madeira**,Funchal, 1989, pp.453-468; António Ribeiro Marques da SILVA, "Notas para o Quotidiano madeirense (sécs. XVIII-XIX)", **Diário de Notícias(Madeira)**, 1 de Junho a 21 de Setembro de 1989 .

1. AUTORES NACIONAIS

O VINHO ANTES DA MOLÉSTIA DA VINHA

Paulo Perestrelo da Câmara

Publicado:

Breve notícia sobre a Madeira, Lisboa, 1841, pp.67-91

Cultura das vinhas. Theoria do tratamento e exportação dos vinhos.

O unico objecto de riqueza territorial, da Madeira que tal título mereça, é sem duvida a preciosa e abundante producção de seus generosos vinhos, os melhores que no mundo se conhecem, e só com os quaes poderão pertender emparelhar os do Porto, Xerez ou Chypre. D'esta ilha, mandou vir o sabio Infante D. Henrique as primeiras cepas do vidonho denominado **malvasia** pelos annos de 1427, e é de presumir que tambem todos os demais com pequena excepção, pois ignoramos, que na época d'este Principe, houvessem no Reino, vidonhos iguaes aos que hoje produz a Madeira, alem do **bastardo, boal**, e **verdelho**, donde julgo são oriundos, com a differença de terem melhorado e a perfeiçoado a sua natureza, em um solo **pyrogeneo**, gordo, forte, seco e virgem.

Diversas são as qualidades de uva em que abunda a sua colheita, e talvez mais numerosas que em nenhum outro paiz. Tambem em nenhum outro é a sua cultura mais dificultosa e menos duradoura, o qne é devido à natureza do seu terreno pedregoso e seco, onde um clima constantemente temperado, assim como a falta d'agoas e de humidade, empecem a vegetação e a tornão de curta longevidade, principalmente na parte do Sul, onde se produzem os melhores vinhos.

N'esta região, antes de 3 annos de cultivo, nada produz a cepa; no quarto começa a vigorisar-se, e a dar annualmente abundantes e grandiosos cachos: aos 8 annos acha se na sua completa maturidade, e logo depois entra na sua decrepidez, perde o viço e robustez, carrega pouco de uva, e por fim, morre entre os 10 a 15 annos. Ao menos é esta a conhecida theoria nos sequeiros, que dominão na grande maioria da parte do Sul. O contrario, porem, acontece na do Norte, onde uma temperatura, mais fria, e um terreno humido, abundante de agoas e de arvoredo, lhe conserva uma longevidade, sempre viçosa, entrelaçada nos verdes ramos das arvores, produzindo quasi que sem trabalho, em muito maior abundancia, porem no geral de inferior qualidade.

Duas palavras direi sobre os diversos lotes de vinho, e o singular tratamento, de que nesta ilha usão para rapidamente o envelhecer.

Começaremos pelo **Sercial**, a meu ver, a mais preciosa e exquesita das bebidas, assim como a mais custosa e rara a obter, e a que mais tempo exige para um completo aperfeiçoamento. O seu cacho, raramente adquire uma madureza perfeita, conserva sempre uma natural agrosidade, e apenas é toleravel o que nasce na beira mar, crestado pela marezia e ardor do sol. Nada menos de 10 annos são necessarios, para este liquido adquirir o gosto, aroma e torrado que tanto o caracterisão, e durante este longo período, mui dispendioso e difficil é o seu trafego, absorvendo perto de metade da sua totalidade em agoardente, a qual evaporando-se ero tão comprido espaço, não fallando ja no da Estufa, faz sobresahir ao Sercial as qdalidades naturaes de que é dotado, as quaes a idade aperfeiçoa; por isso uma pipa d'elle, da melhor qualidade, com o tratamento que deixo dito, vale nunca menos de 200$000 rs. O melhor, e talves o unico bom que se cultiva, é o da freguezia do **Paul** do mar, pertencente ao morgado João da Camara de Carvalhal, e toda a ilha poderá produzir annualmente 100 pipas do bom.

Vem logo depois a **Malvasia**, bebida doce que muitos preferem ao Sercial, e que com elle emparelha na superioridade e valor. Da de superior qualidade apenas se colherão annualmente umas 200 pipas; esta se poderá bem comparar ao fabuloso nectar, no mellifluo gosto e delicioso aroma, que parece sair de um ramo de odoríferas flores. Com 8 annos de idade, já esta bebida é preciosa, e quanto mais velha melhor, accrescendo, que mesmo de 1 anno é muito agradável, e até mais exhala o seu perfume, e mais gosto da uva tem.

A colheita total, entre boa e má, chegara a perto de 600 pipas, porem a melhor, provem do lugar no Campanario, denominado Fajam dos Padres, que pertenceu aos Jesuitas, e logo depois a do Paul, Jardim, Arco da Calheta e Magdalena.

A 3ª qtalidade de vinho que mais valor tem no mercado, mas que poucos proprietarios mandão fazer em separado por ser o vidonho raro é o Boal, cujo cacho comprido e bago miudo, dando se bem na vinha de pé, e por isso prematuramente crestado pelo ardor do sol e calor natural da terra, temporãmente amadurece, o que junto á fortaleza e generosidade da sua natureza, produz um liquido de summa preciosidade, e o mais aromatico de quantos dá a Madeira, porem de escaça quantidade pois de Boal puro, apenas se poderão colher annualmente umas 50 pipas. O de melhor qualidade é produzido nas freguezias do Campanario, Camera de Lobos, Stº Antonio, Estreito da Calheta &c. &c. e o seu preço pouca differença faz para menos do da malvasia.

Apenas aqui farei menção da muito rara e estimada uva denominada bastardo, a qual ja hoje pela sua escacez, não se pode separar para fazer liquido puro, de uma só qualidade. Duas cousas se lhe notão que a tornão apreciavel e curiosa; a primeira é por ser rara e excellente para o prato ou meza, pela dureza e adstrigencia do seu bago, e a segunda é, que sendo uva preta, produz vinho branco.

Em ordem numerica de valor, poderemos contar em quarta qualidade, a conhecida e afamada Tinta, denominação bem applicada, pela sua cor, e exclusivamente feita da uva preta. Os epicuristas classificão-na em duas qualidades, a forte e a fraca. A da primeira classe abunda nas freguezias de Stº Antonio, Camera de Lobos, Estreito, e S. Martinho, e a da 2ª nas de Porto do Moniz, Santa Cruz, e Gaula. O seu uso é muito recomendado nas diarreias, gozando alem d'essa, d'outras virtudes medicinaes, e em adstrigencia emparelha com o melhor vinho do Porto tinto. Sendo velha, mais preço tem; com tudo a meu ver o estado da sua perfeição é aos 3 annos, antes que perca a côr e o aperto do gosto, o que acontece dos 4 em diante. A sua colheita não é escaça, da melhor sorte, se poderão colher annualmente 350 pipas e no total umas 800; a do primeiro lote tendo de 2 a 3 annos de idade pode valer 110$000 rs por pipa, mas a do segundo como quazi só sirva para misturar com o vinho branco afim de lhe dar cor, regula menos de metade d'est'outra, e não tem consumo em paiz estrangeiro.

Muitas outras qualidades de uva ha, taes como Canaria, Peringó, Muscatel, Ferral Negrinho & porem a sua diminuta quantidade pertencente a um só proprietario, em os sitios onde nascem, não permitte d'ellas fazer liquido puro, e vão juntamente com o verdelho, formar a grande maioria da producção dos seus vinhos, dos quaes esta ultima qualidade entra nas seis decimas partes da sua totalidade. Vejamos agora o modo singular de os tratar nos dois sistemas em uso Canteiro e de Estufa. O primeiro reduz se a conserva-lo no vasilhame collocado em cima de duas traves, na altura de 2 ou 3 palmos

do chão, e ahi se lhe presta o necessario tratamento; começarei desde o seu primeiro processo. Colhida que é a uva, e lançada no lagar, é pizada com os pés até que o bago fica quazi moido; então de todo o bagaço se forma uma pyramide sustentada em roda por cordas, em cima da qual uma taboa vai servir de base a alguns pedaços de madeira quadrados até irem tocar na vara do lagar, isto é, uma grossa viga que o atravessa, com um machinismo de espremêr, ou apertar o objecto a que é aplicado, com um pezo de pedra. Findo este processo, desmancha se o bagaço, o qual ficou exausto de suco aparentemente, é cortado, separado, e então outra vez fortemente calcado, ao que chamão repiza, findo o que, o mesmo reziduo ensopando-se outra vez do amago da uva que, se não poude esgotar no primeiro processo, passa a um segundo igual, e o liquido que produz, chamdado o da corda ou repiza, é de superior qualidade. Depois torna-se a desmanchar o bagaço, deita-se lhe agoa, o que produz a agoa pé.

Sacado o mosto da tina, he lançado em pipas, não batocadas, por causa da effervecencia que logo se lhe desenvolve, e dura nos vinhos generosos até Dezembro. Claro que esteja, é tirado de cima da borra; então é logo mandado para o alambique, e o que se quer tratar para velho vai para o canteiro onde é clarificado com goma de peixe, ou claras d'ovo, ou sangue, e logo tresfegado e agoardentado. Nos primeiros 18 mezes, é necessario repetir este processo 6 ou 8 vezes abafando-o sempre com agoardente. Se acaso por ser muito maduro ou muito verde o vinho amolece, e fica como azeite, o que acontece ás vezes nestes dois estremos, é percizo logo baldea-lo, rolar a pipa em que está, ou bate-lo bem com o mechedor e agoardenta-lo, mas se a nada disto cede, só o calor da estufa o curará, ou servira para agoardente.

Agora fallarei deste curioso processo de que se tem dito muito mal e bem, e sobre o qual ainda hoje a opinião publica não está inteiramente pronunciada. A estufa nada mais é de que o methodo de accelerar o desenvolvimento das particulas que constituem a excellencia do vinho da Madeira, isto é, suprir em 3 mezes o que 7 ou 8 annos havião de exigir; e neste inegavel principio, sustentarei, que o sistema de estufar a grande maioria do vinho que a Madeira se exporta, he o que a tem sustentado nestes ultimos annos em que este seu unico artigo de commercio tem achado poderosos concorrentes nos mercados estrangeiros, havendo o seu por capricho da moda, soffrido desuso, assim como um eterno empate o viria estagnar, a não ser o rápido processo que tanto barateou o valor com que pode ser exportado este genero, com bom interesse, sem com tudo ser adulterado ou falsificado.

Uns 25 annos haverão que ainda a Inglaterra, importava para seu domestico consumo perto de 6:000 pipas de vinho da Madeira, porem hoje nem 800 pipas gasta annualmente, em consequencia de ter entrado em moda o Xerez, o Porto e os Vinhos Francezes, e para as Indias não vai ja ametade do que ia, por se fornecerem em grande quantidade de vinho do Cabo da Boa Esperança, colonia Ingleza.

Seria inepto julgar, que foi o processo da Estufa que desacreditou este genero, e diminuio o seu consumo, pois alem de se ter em recompensa acreditado na Russia, nos Estados Unidos, na Hollanda &c. &c. existe a mesma possibilidade de se embarcar vinho de Canteiro como d'antes, o que ainda hoje se pratica com muitos freguezes. Alguns annos antes d'essa época, isto é, antes da introducção das Estufas, custava uma pipa de Vinho prompto para embarque muitissimo mais do que hoje, em consequencia de exigir 5 ou 6 idades da que hoje produz este systema, e então a não ser esta providencia, que tanto veio baratear a unica produção que aviventa a Madeira, o que seria hoje d'ella, se este methodo não tivesse facilitado a sua exportação, barateando o seu custo? Concluo pois em quanto estes vinhos, pela sua carestia, se não poderão proporcionar ao consumo de diversos Povos do Norte, pouco gasto fazião d'elles, porem hoje que o systhema das Estufas veio facilitar a sua extracção, assim como dar-lhe velhice e fortalesa para resistir ao gelo do Norte, recebeo nova circulação o sangue d'esta Ilha, e povos que estavão privados d'este artigo de luxo por causa do seu alto custo, hoje o gastão com profusão, assim vêmos nós os Estados Unidos consumirem em direitura ou por via de Inglaterra 4:200 pipas annualmente, a Russia 2:000, a Hollanda, a Suecia, as cidades Hanseaticas &c. &c. á proporção.

Todavia, não se deve inserir pelo que deixo dito que o vinho estufado seja superior em qualidade ao de canteiro, o qual em geral é mais estimado, para o uso do paiz, não só porque grande parte é produzido nos melhores torrões do Sul da Ilha, mas tambem por ser mais aromatico, macio e corpulento.

Consiste o processo de estufar vinho, na seguinte maneira. Qualquer que seja o edificio, (em geral são de abobeda) deve ser hermeticamente rebocado, a estuque, deixando se lhe apennas a porta por onde entra o vasilhame, a qual é tambem entaipada, depois que a cascadura se acha estivada dentro, e apenas se lhe deixa um postigo por onde um só homem possa caber, para hir diariamente examinar com uma lanterna se há novidade dentro. No edificio deve haver uma fornalha, praticada no interior, porem de maneira que facilmente seja alimentada de fora com o necessario combustivel, findo o que é fechada. Em todo o circuito do muro da mesma Estufa ha um cano ou tubo de cantaria ou tejolo, que faz circular o intenso calor da fornalha por toda a parte, calor que muitas vezes excede a 160 graus de Farenheit, e então o liquido ferve dentro da vazilha, como uma chaleira em cima de brazas, tendo se lhe previamente feito um furo no fundo superior, para não arrebentar. Durante 3 mezes ou 100 dias se acha nesta continua fermentação na qual perde em geral 10 por 100 da sua totalidade; então apaga-se a fornalha, e dias depois vão as pipas para o canteiro, afim do vinho ser tratado. É notavel, que até durante o maior auge de calor, entrão neste Inferno artificial homens a isso acostumados, e com a ajuda da lanterna correm os sinuosos espaços com que o vazilhame está estivado, e estancão facilmente algum esvaimento, ruptura ou brooa.

A "MANGRA" OU DOENÇA DAS VINHAS

Por João de Andrade Corvo

Publicado:

Memórias sobre as ilhas da Madeira e Porto-Santo. Por João Andrade Corvo, sócio efectivo da Academia Real de Sciencias de Lisboa- Memoria I.Memoria sobre a "mangra" ou doença das vinhas da Madeira e Porto-Santo. Apresentada à Academia na Sessão de 3 de Fevereiro de 1854, (Lisboa), (1954); "A mangra ou doença das vinhas", in **Das Artes e da História da Madeira**, vols. IV-V, nºs.24-29, 1956-1959.

CAPÍTULO I

CULTURA DA VINHA NAS ILHAS DA MADEIRA E PORTO SANTO

I

Limites da Cultura da Vinha

A Ilha da Madeira, situada entre 32º 49' 44" e 32º 37' 18" de latitude boreal, está colocada próximamente no centro da região agricola das vinhas, que se estende, no hemisfério norte, desde Truxillo no México a 8º de latitude até 52º, quando as circunstâncias da exposição e do sólo lhe são favoráveis.

Sendo a ilha uma grandiosa serrania, que se levanta em montes mais ou menos íngremes, desde o nível do mar até à altura de 6.000 pés, claro está que a vinha se não pode cultivar ali senão em parte do terreno arável, É sabido que a temperatura da atmosfera dimimui nas montanhas, em proporção da sua elevação, da sua inclinação, e de latitude em que se acham. Nos climas temperados pode-se calcular que, quando as montanhas se elevam abruptamente, a uma diferença do nível de 600 pés corresponde a diferença de um grau na temperatura, e quando o declive das montanhas é suave, esta diferença só se encontra de 700 em 700 pés pouco mais ou menos. Segue-se daqui, e é esta a opinião dos físicos, que uma elevação de nível de 615 pés (200 metros) produz em geral o mesmo abaixamento de temperatura, que produziria a aproximação do pólo de

um a dois graus, A vinha, planta delicada e que carece de receber, desde que as suas gemas principiam a rebentar até os cachos estarem perfeitamente maduros, um calor total de 4.000º que precisa estar debaixo da acção de uma temperatura pouco variável, e que suba sucessivamente de 9º pelo menos a 20º, não pode frutificar nos lugares muito elevados da Madeira, e por isso a sua cultura, com proveito, é só possível na zona das montanhas, compreendida , pouco mais ou menos, entre o nível do mar e a altura de 2.000 a 2.300 pés. Bowdich assina como limite extremo da região das vinhas na Madeira a altura de 2.700 pés; este limite porém é demasiadamente elevado, quando se trata de determinar a extensão do sólo em que esta planta produzir frutos maduros.

É para admirar contudo que a vinha suba tão pouco num país situado a 32º de latitude, quando no Val-Sesia, ao pé do Monte-Rosa na Suíça, ela chega a 1.000 metros (3.078 pés). Estes limites pouco elevados da vinha na Madeira devem ser o resultado dos nevoeiros, que quase todos os dias cornam as serras, e impedem a acção directa dos raios solares.

A maior ou menor inclinação do sólo influi tão poderosamente na vegetação da vinha, como na diminuição da temperatura. No Monte, por detrás do Funchal, cujo declive é muito rápido, a vinha sobe só a 1.700 pés; no Curral das Freiras, profundo e estreito vale que desce até ao mar segundo a direcção da Ribeira dos Socorridos, limitado por montes cortados a prumo que o abrigam, encontra-se a vinha cultivada na altura de 2.080 pés. No Pau Branco, por cima de Câmara de Lobos a vinha acha-se cultivada com proveito na altura de 1922 pés. Segundo as observações do sr. Major Azevedo, o limite da cultura da vinha no Estreito fica a 2.300 pés próximamente, acima do nível do mar. Na Camacha a vinha frutifica a 2.200 pés.

Não só a altura influi sobre a cultura da vinha, senão também a exposição. As exposições mais favoráveis na Madeira são as exposições ao Sul, e ao sudeste; as menos favoráveis ao norte e noroeste; por isso a vinha no sul da ilha sóbe a pontos mais elevados do que no norte.

A influência destes três modificadores, altura acima do nivel do mar, declive, e exposição, não se torna só manifesta quando se quer determinar o limite superior que nas diferentes freguesias da ilha tem a cultura da vinha; também a sua influência nas qualidades da uva produzida, e conseguintemente propriedades do vinho que dessa uva se extrai, são perfeitamente evidentes.

Em primeiro lugar pode fazer-se uma grande divisão das vinhas da Madeira, fundada na sua posição geográfica, em vinhas do sul, e vinhas do norte. São as primeiras em geral, que produzem os vinhos preciosos da Ilha, e as segundas os vinhos ordinários.

Nos seguintes mapas dos médios e máximos preços do barril de vinho, arbitrados pelas Câmaras Municipais em 1851 nos diversos Concelhos, pode ver-se a demonstração desta preposição.

CONCELHOS	PREÇO MÉDIO DOS VINHOS EM REIS			CONCELHOS DO NORTE	PREÇO MÉDIO DOS VINHOS 1851		
	1ª SORTE	2ª SORTE	3ª SORTE		1ª SORTE	2ª SORTE	3ª SORTE
Machico	2350	1800	1555	S.Vicente	2260RS	2000RS	1725RS
Santa Cruz	1965	1635	1235	Sant'Ana	1780RS	1580RS	1600RS
Funchal	3430	2700	2060				
Camara de Lobos	4320	3440	2000				
Ponta do Sol	1900	1435	840				
Calheta	2940	2590	1865				
Média dos preços dos vinhos no sul, por sortes	2830	2265	1590	Média no norte por sortes	2020RS	1790RS	1660RS

CONCELHOS DO SUL	Preços Máximos	CONCELHOS DO NORTE	Preços Máximos
Machico	2800rs	São Vicente	2600rs
Santa Cruz	2000rs		
Funchal	1000rs		
Câmara de Lobos	5400rs	Sant'Ana	2200rs
Ponta do Sol	2600rs		
Calheta	5700rs		
Média máximo preço	3716rs	Média máximo preço	2400rs

Vê-se por este valores médios e máximos dos vinhos do norte e do sul, que em geral as qualidades destes são superiores às daqueles. As Câmaras Municipais, ao arbitrarem valores aos vinhos em cada uma das freguesias das ilhas da Madeira e Porto Santo, dividem estes em vinhos de primeira, segunda e terceira sorte, e, como os valores dados a esses vinhos estão em relação directa com as suas qualidades, claro está, que os valores médios dos vinhos do norte e do sul representam com bastante exactidão o merecimento relativo de uns e outros.

Estes mapas dos valores médios e máximos dos vinhos ainda mostram também, em relação aos concelhos do sul, a influência que tem sobre as qualidades do vinho a altura a que se cultiva a vinha acima do nível do mar. Em dois concelhos limítrofes, ambos do sul da ilha, em Câmara de Lobos e na Ponta do Sol, por exemplo, achamos uma grande diferença nas médias dos valores arbitrados aos vinhos de primeira, segunda e terceira sorte.

Valores médios dos vinhos em Câmara de Lobos		Valores médios dos vinhos na Ponta do Sol	
1ª sorte	4$320rs	1ª sorte	1$900rs
2ª sorte	4$440rs	2ª sorte	1$435rs
3ª sorte	2$006rs	3ª sorte	$840rs

Se buscarmos as causas desta grande diferença, ser-nos-há fácil encontra-las na diferença de altura a que a maior parte das vinhas são cultivadas, e no declive dos montes dum e doutro concelho.

As diferenças, porém, que se encontram nos valores dos vinhos nas freguesias do sul, não se devem atribuir ùnicamente à altura, a que se acham os terrenos dessas freguesias, em que existe a vinha; as boas variedades de vidonhos cultivados, e acidentes do solo, que apresentam às vezes excelentes exposições e admiráveis abrigos, são duas poderosíssimas causas do alto valor do vinho nalgumas localidades da Madeira.

Há sítios na Ilha famigerados pela excelência dos seus vinhos; é entre todos notável a Fajã dos Padres, propriedade que foi dos jesuítas, situada entre a montanha e o mar, e abrigada dos ventos do norte, pelo mesmo monte de cujos detritos é formada.

É aqui, e em parte do Paul do Mar, cuja situação é muito semelhante à Fazenda dos Padres, que se produz o melhor malvasia da Madeira.

Nos recostos pouco elevados ao oeste do Funchal, em grande parte das freguesias de Câmara de Lobos e Estreito, na Calheta, etc. encontram-se vinhas cujos produtos são muito estimados. A distribuição, porém, desses lugares privilegiados pela natureza não se pode sujeitar a regras, não é possível sempre achar a razão da superioridade de um sítio sobre outro sítio, para a produção desta ou daquela qualidade de vinho. Só há dois princípios incontestáveis, os quais se podem aplicar a toda a Ilha, quando se trata de avaliar em geral o mrercimento das vinhas:

Os vinhos produzidos no sul são superiores aos produzidos no norte.

Os vinhos produzidos em localidades situadas a menos de 500 pés de altura são superiores aos produzidos em localidades mais elevadas.

Na Ilha do Porto Santo só se cultiva a vinha em lugares não muito elevados, e os seus produtos são pouco apreciados.

II

Solos em que se cultiva a vinha

A Madeira é, à excepção dos depósitos calcáreos da Ponte de S. Lourenço e de S. Vicente, toda formada de rochas de origem vulcânica. Além do basalto, ora em espessas assentadas, ora em extensos diques, de escórias mais ou menos profundamente desagregadas, e de diorite em esferoides, diorite orbicular, às vezes muito alterada, pode-se, em todos os pontos da Ilha, observar diferentes conglomerados e tufos vermelhos e amarelos em camadas sobrepostas com bastante regularidade. Estes conglomerados e tufos formados de substâncias vulcânicas, apresentam bastante variedade no seu aspecto, e constituição física, mas não devem diferir muito na composição química. É à custa destas rochas, que o sólo arável é formado, Como o Lacrima-Christi, e os excelentes vinhos do Etna é o vinho da Madeira produzido por plantas cultivadas em sólos vulcânicos.

Os princípios solos são:

O cascalho, sólo fornado pela decomposição de conglomerados basálticos.

A saibro, formado à custa do tufo vermelho; e cuja composição é, segundo Bowdich, em 100 partes; 46.8 de silex, 9,1 de alumina, 27,3 de óxido de ferro, 2,7 de soda, 3,8 de água, 10,3 de substâncias orgânicas. - Como a vinha carece para vegetar de princípios que Bowdich, não encontrou no saibro, onde ela comtudo prospera muito, não se deve talvez considerar esta análise como rigorosamente exacta.

A pedra mole, sólo produzido pelo tufo amarelo, cuja composição difere pouco da do saibro, mas que apresenta menos agregação do que este.

O massapés notável, por conter bastante argila, e apresentar mais tenacidade do que os outros solos.

Os barros, sólos aluminosos de cor avermelhada.

Destes solos os mais convenientes para a cultura da vinha são o saibro, a pedra mole, e o solo que resulta da mistura destas duas espécies e terras. Das outras variedades descritas a melhor é o massapés nos lugares onde é possível conservar-lhe uma humidade não excessiva.

No Porto Santo a vinha é cultivada num solo formado pela desagregação de um calcáreo terroso, e grosseiro que assenta sobre rochas de origem vulcânica.

III

Principais variedades de vinha, cultivadas na Madeira

É bem conhecida, de todos os que se dedicam aos estudos botânicos, a facilidade com que têm muitas espécies vegetais de dar origem a variedades; e a utilidade que a agricultura, em geral, tem sabido tirar dessa propriedade admirável das plantas. É em parte essa faculdade de se metamorfosear, que possuem as plantas, que torna por vezes tão difíceis as classificações botânicas, e põe em confusão os quadros sistemáticos, em que os naturalistas se esforçam por abranger todos os indivíduos do reino vegetal.

Em muitas das espécies, que servem para a alimentação do homem, ou para os seus prazeres, encontramos nós exemplos da pasmosa fecundidade da natureza em criar formas novas, e da faculdade que têm os vegetais de aperfeiçoar, por vezes

simultaneamente todos os seus orgãos, por vezes alguns orgãos ùnicamente, sacrificando a esse aperfeiçoamento outras partes do organismo. Uma das espécies porém de que, sem dúvida, conhecemos maior número de variedades é a vinha. O número dessas variedades, não é contudo tão considerável, quanto poderia imaginar quem reunisse todos os nomes que se dão aos vidonhos em cada distrito vinhateiro, sem procurar conhecer se ao mesmo vidonho compete mais de um desses nomes, isto é, sem procurar conhecer a sinonimia das variedades da vinha.

A necessidade de uma sinonimia completa é reconhecida em todos os países, onde a cultura da vinha tem grande extensão. Alguns esforços se têm feito, para conseguir que essa sinonimia se estabeleça sobre bases seguras: homens distintos pela sua ciência, e dignos de admiração pela constância, pela tenacidade com que se entregaram a um trabalho difícil e de resultados pouco brilhantes, têm contribuído eficazmente para os progresos da ampelografia; colecções de vidonhos reunidos em museus, onde se torna fácil comparar-lhes os caracteres botânicos, e estabelecer seguramente a identidade, ou diferenças que entre esses vidonhos existem, também têm auxiliado os progressos da ciência, mas infelizmente não tanto, quanto se poderia esperar de tais estabelecimentos; é certo, porém, que a ampelografia está longe da perfeição, mesmo nas nações em que, para o seu adiantamento, mais sacrifícios se hão feito.

O que há de desanimador ainda nos trabalhos sobre a sinonimia das variedades da vinha é, que os resultados obtidos num país podem servir, sim para termo de comparação para os trabalhos análogos noutro país, mas nunca são aplicáveis senão naquele onde foram empreendidos. É esta talvez uma das razões que, junta à dificuldade inerente a tarefas desta natureza, tem concorrido para afastar do estudo da ampelografia os homens da ciência de alguns países, onde a cultura da vinha tem grande desenvolvimento, e é uma das fontes mais produtivas da riqueza agrícola. Em Portugal, pode dizer-se que o estudo da sinonimia das variedades da vinha, e inesmo o estudo dos caracteres botânicos dessas variedades está por encetar.

Não é pois uma descrição das vinhas da Madeira que eu posso dar aqui, apesar do desejo que tinha de o fazer, apresentarei apenas o que, a respeito de alguns dos vidonhos mais interessantes, pude colher e nas obras sobre a Madeira de Bowdich e de Driver, e o que nas rarissimas plantas, ou antes nos rarissimos ramos e frutos isentos de doença que encontrei na Ilha, me foi possível observar.

As variedades principais da vinha, que se cultivam na Madeira, são as seguintes:

Boal. - Uvas de um branco alambreado: bagos pouco unidos de pequena grandeza. Parra com as quatro divisões superiores muito profundas e agudas; pelos com ambas as faces. Julga-se que esta variedade de vinha foi trazida de Bucelas para a ilha; há porém, quem pense que ela veio de Borgonha.

Sercial. - Uvas amareladas de bagos redondos, parras com quatro lobos arredondados; nervuras sallentes; de um verde amarelado. Esta variedade é a conhecida em Alemanha com o nome de Hock.

Malvasia. - Há quatro qualidades de Malvasia. A candila ou cadel; a malvasia roxa de bago redondo; a babosa de bago branco e um tanto alongado; e a malvasia pròpriamente dita. Destas variedades o principal é a candila, esta dá cachos grandes e ovais de bagos ovados e cor de ouro, parras de cor amarela esverdeada, com quatro divisões muito profundas, e redondas, e com duas menos distintas; cada dentadura tem uma ponta pequena e amarelada. Esta foi a primeira variedade de vinha introduzida na Madeira pelo príncipe D. Henrique em 1445, vinte e seis anos depois da descoberta de ilha; é originária de Candia. Como a posição da Ilha da Madeira é quase idêntica à da ilha de Candia, em relação à direcção da linha isoterma dos 20° nada admira que esta variedade prosperasse na Madeira.

Negra Molle-Tinta. - Uvas pretas de bago redondo. Parras de sete lobos, com sinuosidades muito profundas e redondas; de cor verde escura com pontuações purpurinas.

Negrinha. - Uvas pretas, pouco preciosas. É necessário para delas se fabricar vinho de algum merecimento sujeitar à acção do sol, oito ou mais dias, as uvas depois de colhidas.

Vordelho. - Uva de bago amarelo, oval, Parras com sete lobos, com sinuosidades pouco profundas, de cor verde escura. Esta variedade é das que sobem a maiores alturas.

Tarrantés. - Bago roxo escuro; alongado.

Bastardo. - Bago preto, e redondo.

Isabelle. - Cachos grandes - bagos arredondados de um roxo escuro, de pele grossa, muito abundantes em sumo; com um perfume um pouco semelhante ao das maçãs - Parras grandes, pouco divididas, com a página inferior coberta de pelos abundantes. Variedade americana da vitis vulpina.

Eis aqui uma descrição, decerto incompleta, dos principais vidonhos cultivados na Madeira. Nesta Memória teremos mais de uma ocasião de a eles nos referirmos, e por isso esta descrição, embora imperfeita, ser-nos-há de alguma utilidade.

IV

Cultura

Uma grande extensão do solo da Madeira, onde a vinha pode ser cultivada, acha-se situada no pendor áspero e escabroso de altas montanhas, onde a terra vegetal não poderia sustentar-se e seria arrastada pelas chuvas torrenciais do outono até ao mar, a não serem os muros de pedra solta com que os cultivadores a sustentam. O aspecto das montanhas da ilha na sua exposição do sul, e até à altura de 3.000 pés pouco mais ou menos; é extremamente curioso e pitoresco; os socalcos, revestidos de basalto, destinados a suster a terra dispõem-se uns sobre os outros como degraus de uma escada colossal, e de cima desses socalcos, aqui se debruçam os pampanos da vinha, ali brilham ao sol as formosas folhas de inhame, mais longe levantam-se a bananeira, a mangueira, a nespereira, a anoneira e outras árvores dos trópicos, e por toda a parte as fuxias, as roseiras, os tulipeiros, e as maracujás mostram as suas flores e os seus frutos. É nestas pequenas porções de terra, roubadas pela indústria e pelo trabalho incessante à acção dos agentes atmosféricos, que as mais preciosas vinhas do sul são cultivadas; e daqui já se pode concluir o seu alto valor, o imenso capital e trabalho que nelas está empregado, e o preço elevado que os vinhos devem ter, mesmo em anos de produção regular, para poderem pagar aos cultivadores os sacrificios que lhes custa a cultura da vinha.

Em relação ao modo de cultura da vinha pode dividir-se a ilha em duas regiões principais; a região do norte, onde a vinha é sustentada sobre castanheiros, e outras árvores altas; e a região do sul, onde em geral a vinha se estende horisontalmente sobre grades de cana e salgueiro (salix rubra) a quatro ou cinco palmos do chão, em latadas de grande desenvolvimento.

No sul, porém, há, além deste modo de sustentar as vinhas em latadas que descrevemos dois outros modos de dirigir o seu crescimento. - Há as vinhas em corredor, que são as que estendem as suas varas sobre parreirais altos; e há as vinhas de pé, que são as que crescem sobre o solo, privadas, ou quase privadas de apoio. Das vinhas tratadas por diversos processos, as que geralmente dão produtos mais apreciáveis são as das latadas baixas.

A cultura e plantação das vinhas é, na Madeira, feita com bastante cuidado e perfeição, o que infelizmente não sucede às outras plantas úteis. Contudo os processos adoptados nessa cultura não são talvez os mais convenientes, como vamos ver. A plantação faz-se em valas de profundidade de quatro a seis pés, nas quais se lançam pedras soltas para o escoamento das águas, e boa terra com uma camada de mato. - Os

bacelos são tirados de alguma das variedades mais vigorosas das vinhas, e depois são convenientemente enxertados. Uma plantação de mil bacelos importa, termo médio, cincoenta mil reis, segundo noticia dada por cultivadores inteligentes. De ordinário as vinhas são pouco estrumadas com estrumes animais, porque se julga, com razão, que estes têm perniciosa influência sobre as qualidades das uvas. Uma das coisas, que tem sido mais censurada às vinhas da Madeira, é a grande proximidade em que ficam as cêpas umas das outras; esta censura, contudo, não é tão justa quanto o parece ser à primeira vista. É fora de dúvida que o uso geral dos viticultores, fundado sobre a maior ou menor necessidade de apressar a maturação das uvas, é de plamar os bacelos mais pertos uns dos outros à medida que as vinhas se aproximam do limite, que os frios põem à sua cultura; mas a experiência, de acordo com a sua fisiologia, também tem provado que as plantas são mais fracas nas vinhas muito bastas, e que as uvas são mais ricas em açúcar e dão mellior vinho, quando produzidas sobre plantas fracas; além disso, é sabido que, no nosso hemisfério, além de certo limite para o sul a cultura da vinha se torna impossível pelo grande vigor da sua vegetação, e que, em todos os lugares onde o clima fôr extremamente favorável a essa planta, se se não puzer obstáculo à sua excessiva desenvolução, haverá uma grande exuberância de órgãos vegetativos, desenvolvidos à custa de uma limitada produção dos órgãos de frutificação; quando se quizer, pois, apreciar os inconvenientes ou as vantagens do modo de plantação dos bacelos, adoptado geralmente no sul da Madeira será indispensável ter em atenção estas circunstâncias de grande complexidade; e só se poderá fundamentar censura vallosa sobre resultados de uma experiência (que felizmente ainda se não fez) de que se possa concluir qual o espaço mais conveniente a deixar entre os bacelos na região sul da Madeira.

As vinhas começam a produzir frutos, aproveitáveis para a fabricação do vinho, três ou quatro anos depois da sua plantação, e então elas são todos os anos sujeitas a variadas operações, que favorecem a sua produtividade em frutos, à custa de certo da sua duração. Qual seja a época mais conveniente da poda não é ponto em que haja perfeito acordo entre os lavradores; uns preferem o mês de Fevereiro, outros o de Março, e alguns hoje supõem ser a melhor poda a que se pratica em Janeiro. O processo geralmente adoptado na prática desta operação tende a dar de ano para ano um maior desenvolvimento às videiras, e conseguintemente a enfraquecê-las, e a torna-las mui sujeitas a doenças que as destroem; este processo de poda comprida é, principalmente no sul da Ilha, seguido nas latadas e corredores, e o seu resultado é estarem ao cabo de quinze anos de existência, e ainda menos, estas vinhas em muito grande decadência. A preferência, contudo, a dar à poda curta ou à poda comprida não depende do capricho do viticultor; a cada variedade de vinha compete um modod especial de poda, e não seguir esta operação as indicações da experiência é , ou sacrificar a produção da vinha, ou sacrificar as cêpas. Há plantas que dão frutos logo nas gemas ou borbulhas mais inferiore, a estas compete a poda curta; outras variedades de vinha há que só frutificam nos ramos que têm grande desenvolvimento, nestas deve empregar-se a poda comprida. E neste último caso estão as variedades preciosas cultivadas ao sul da Madeira; o que contudo, não deva talvez justificar o hábito, em que estão os cultivadores, de dar um extraordinário desenvolvimento às videiras cultivadas em latadas e corredores. Todos os Enólogos confessam que, na cultura da vinha, é a poda a operação mais difícil; e só a experiência pode decidir, qual o modo de a praticar nas diferentes variedades de vinha. É contudo certo que na Madeira muitos proprietários se queixam de que os rendeiros, pelo modo por que podam as vinhas, as obrigam a produzir mais num ou dois anos, enfraquecendo-as assim e arruinando-as.

Uma outra operação cara e delicada de que as vinhas carecem no sul é a encana, isto é, o arranjo e concerto das latadas e parreirais, e a disposição das varas sobre estes; é uma operação correspondente à empa, mas imperfeita em relação às necessidades da planta.

A cava das vinhas novas, de um, dois, ou três anos, faz-se em Janeiro; as outras cavam-se no mês de Março ou nos princípios de Abril, havendo cuidado de escolher dias em que não haja nortes ásperos, porque estes prejudicam as raízes, ofendidas pela enxada, que ficam a descoberto depois da cava. Quando, semanas depois da poda, as vinhas tem já brotado, e os pequenos cachos, com bagos tendo apenas o diâmetro de dois a três milímetros, (ao que chamam na Madeira cachos em munição), se acham assombrados pelas parras, procede-se ao arrancamento das folhas amarelas, e das que

fazem maior sombra aos cachos; tendo contudo cuidado que estes não fiquem inteiramente descobertos, e expostos aos ardores do sol. Mais tarde esta operação da desfolha torna a repetir-se, quando as uvas estão para luzir, isto é para entrarem em maturação; por este modo se facilita o progressivo amadurecimento das uvas, e se vão tirando das vinhas folhas que servem para dar ao gado.

Junto das vinhas importantes do sul da ilha há tanques, onde se conservam as águas destinadas à rega das vinhas, rega que se repete duas, três ou mais vezes nos verões secos. Estes tanques, cuja construção é cara, e para onde a água é trazida por levadas às vezes de um grande desenvolvimento, contribuem para o alto preço da produção do vinho. As regas das vinhas, que nos países setentrionais diminuem muito a riqueza das uvas, no sul da Madeira podem considerar-se uma necessidade; não só por aumentarem o suco das uvas, que sem as regas seria muito diminuto nos anos secos, mas sobretudo por diminuirem a densidade do mosto, que, sendo extrema, se opõe à fermentação; não só na Madeira as vinhas são regadas, em Astrakam e na Andaluzia há vinhas que são regularmente regadas também.

As uvas nos lugares mais favorecidos pelos raios solares chegam a sazonar em fins de Agosto; em outros lugares o amadurecimento só chega em meados de Setembro, e nestas épocas tem lugar a vindima.

É, porém, necessário quase sempre apressar a vindima, e mesmo levá-la a cabo antes do completo amadurecimento das uvas, por causa da grande quantidade de lagartixas, (lacerta agilis), e ratos, que atacam as vinhas, e lhe devoram grande parte dos frutos.

Eis aqui, segundo as informações que obtive, o tratamento dado às vinhas mui geralmente no sul da Madeira, nos anos anteriores a 1852; época em que a fatal moléstia se manifestou na Ilha.

V

Dos Vinhos

Na Madeira e Porto Santo produzem-se muitas qualidades de vinho, algumas das quais tem grande importância no comércio, e outras só são próprias para o consumo interno das ilhas, ou para serem destilados nas fábricas de aguardente. Os vinhos mais conhecidos pelas suas qualidades, são:

O Bual - vinho branco delicado e maduro, de alto preço; podendo ser consumido quer quando novo, quer quando velho. este vinho é extraído das uvas do mesmo nome.

O Sercial - vinho seco, de cor alambreada, "aromático e de fino perfume". E este vinho só adquire todas as boas qualidades no fim de anos. É produzido pela variedade de vinha "sercial", que descrevemos.

O Malvasia - vinho de cor alambreada, muito apreciado pelo seu "perfume" e comparável ao Tokai; mas que a ilha da Madeira produz só em pequena quantidade, e em lugares muito pouco elevados.

A Tinta - vinho tinto bastante agradável, e que se assemelha no sabor e qualidade ao Porto. A fermentação fazendo-se em contacto com o engaço, dá a este vinho o sabor adstrigente.

O Madeira - vinho, de todos o mais conhecido nos mercados da Europa e da América, branco alambreado; quando amadurecido pelo tempo, de um delicado perfume. Este vinho é o resultado da mistura de uvas das variedades Verdelho, Tinta, Tarrantés, Bastardo e Bual.

O Vinho pálido - vinho de pouco valor feito de "verdelho", e clarificado[2].

---

[2]. Esta descrição dos vinhos da Madeira não é completa; são estes, contudo, os vinhos mais geralmente conhecidos no mercado. Parece que antigamente mais algumas espécies de vinho, bem caracterizadas, havia na Ilha; a diminuição, porém, da produção de certas qualidades de uvas, e, em geral de todas as vinhas da Ilha tem sido causa de se misturarem as uvas umas com outras, para a fabricação do vinho conhecido pelo nome genérico de vinho da Madeira.

Para a fabricação dos vinhos mais preciosos da Madeira faz-se escolha dos cachos de uvas melhores, logo depois da vindima. As uvas levadas ao lagar, são espremidas, primeiro por homens que as pisam, depois pela pressão da vara, e o líquido assim tirado delas é levado em odres para os cascos onde fermenta por quatro, ou cinco semanas pouco mais ou menos. Quando terminada esta fermentação faz-se o trasfego do vinho para outras vasilhas; sendo esta operação acompanhada de uma clarificação, e do adicionamento de uma quantidade considerável de aguardente. É depois desta operação que começa para os vinhos essa lenta transformação, que os enriquece e torna preciosos pelas suas qualidades. Para fazer adquirir ràpidamente ao vinho propriedades que só o tempo lhe pode dar convenientemente, introduziu-se na Madeira, na época da guerra que agitou a Europa nos primeiros anos deste século, e em que os vinhos daquela ilha foram muito procurados, o uso de sujeitar vinhos novos durante meses a uma alta temperatura (60º ou mais) dentro de estufas que para isso se construíram. O número das estufas foi, desde essa época, progressivamente crescendo, e em 1850 havia quarenta e duas estufas em actividade. Os vinhos porém, assim trabalhados, não chegam segundo a opinião dos homens entendidos na matéria, a adquirir as boas qualidades do vinho velho da Madeira, antes adquirem às vezes um sabor pouco agradável, e o seu aparecimento nos mercados estrangeiros tem contribuído para o descrédito dos vinhos da ilha[3].

A agdardente que se aplica ao tratamento dos vinhos, é fabricada na Madeira com vinhos da região do norte e com os vinhos do Porto Santo; a aguardente estrangeira, e mesmo a de Portugal não é, por lei, admitida na Ilha.

A produtividade das vinhas não é, em geral, muito grande na Madeira. Ainda que nalgumas das balseiras da região do norte, como por exemplo succdeu em 1850 no sítio denominado Fajã do Penedo, duas cêpas possam produzir até quatorze barris de vinho, é contudo certo, que no sul a produção é de duas a seis pipas, ao mais, por hectare, ou de oito almudes por mil bacelos, o que é uma produção muito pouco considerável[4].

A produção geral da Madeira há bastantes anos que tinha uma assustadora tendência a diminuir, e isto em consequência da diminuta procura que dos seus vinhos se fazia nos mercados estrangeiros. A doença das vinhas não deve ser acusada da ruina dos viticultores na Madeira; essa ruina estava-lhe eminente, o mal das vinhas o que fez foi apressar uma crise que já estava muito próxima.

Em 1813 a Madeira produziu 22.314 pipas de vinho, depois desta época, ainda a produção tendeu a aumentar, e chegou, segundo se afirma a 30.000 pipas. Este acréscimo teve lugar no tempo exactamente em que o vinho da Madeira foi mais muito procurado. Do vinho produzido na ilha, só 6.000 a 8.000 pipas é que são próprias para a exportação; e com tudo em 1809, por exemplo exportaram-se pouco mais de 15.000 pipas. Em 1825, já o consumo tendia a diminuir, e a produção de vinhos era excessiva na Madeira; daqui resultou uma medida absurda, daquelas que os governos adoptam para obviar aos inconvenientes da má direcção tomada, sem prudência pela indústria agrícola de um país, e que quase sempre tem no futuro um efeito, contrário aquele que se deseja alcançar; o governo proibiu a entrada na Ilha dos vinhos e da aguardente, Daqui resultou distillarem-se quase 10.000 pipas de vinho de inferior qualidade anualmente, o que foi paliativo aos males dos cultivadores de vinhas; mas o perigo era grande, para que um remedio destes podesse salvar a Ilha. Os inconvenientes da excessiva preponderância, que tomara a cultura da vinha sobre todas as outras, foram cada vez manifestando-se com mais violência, até que a doença, que devasta actualmente os vinhedos pôs remate à catástrofe da Madeira.

Em 1825 a exportação foi de 14.432 pipas; em 1830, só de 5.499; em 1840; exportaram-se 7.975; em 1847, 5.577 pipas; em 1850, 7.125 pipas. A produção

---

3. Sobre os processos de fabricação de vinho na Madeira não me foi possível obter esclarecimentos tão amplos como desejava; e, sobre tudo, fazer observações directas, principalmente porque neste ano a doença das vinhas tornou quase nula a colheita de uvas na Ilha.

4. Esta produção parece-nos tão pouco considerável, que reputamos tão perfeitamente exactas as informações que sobre o objecto nos foram dadas. Seria conveniente fazer, em épocas normais, observações comparativas da produção das vinhas no sul e norte da Madeira, e nas vinhas situadas a diferentes alturas. Pela estatística agrícola da França, (e em cousas desta ordem este país deve ser citado) conclue-se que, dividindo o território francês em quatro regiões, por linhas paralelas ao equador, a produção das vinhas vai crescendo do meio dia para a noite há proporção de 17.21 29.36. Este facto notavel parece estar de acordo com o que acima dissemos da produção do sul e norte da Madeira; duas regiões da pequena Ilha, que apresentam em quanto ao clima, profundas diferenças.

diminuiu, com a diminuição da exportação, não, infelizmente, porque à cultura da vinha se substituísse outra cultura mais lucrativa, mas porque as vinhas deixaram de ser convenientemente renovadas, e o seu tratamento, a não ser nos bons lugares, pouco cuidadosamente feito. Pelas estatísticas oficiais feitas sobre os resultados da cobrança dos impostos, estatísticas que, não sendo absolutamente exactas, dão contudo a lei que tem seguido a produção dos vinhos, pode bem perceber-se o decrescimento dessa produção. Em 1813 a produção foi, como dissemos, de 22.314 pipas, subiu depois a quase 30.000 pipas a produção na Madeira e Porto Santo; em 1847 a produção nas duas ilhas foi de 19.487 pipas; em 1849 de 14.445; em 1852, época em que o mal das vinhas se manifestou com evidência nas ilhas, foi a produção calculada em 2.115 pipas e na Madeira só em 1720 pipas.

Eis aqui bem claramente provada a decadência da produção e do comércio dos vinhos na Madeira; e conseguintemente conhecida uma das principais causas da ruina da Ilha.

CAPÍTULO II

ESTADO DAS VINHAS EM 1853

I

Região Sul da Madeira

Funchal - Quando, nos últimos dias de Julho de 1853, cheguei à Madeira, para cumprir as ordens da Academia as vinhas em vez de apresentarem o aspecto gracioso, e pitoresco, que nesta época do ano elas têm em toda a parte, e que naquela fértil Ilha, em tempos mais felizes, decerto devia ser de incomparável beleza, mostravam à primeira vista aquela nudez, aquela cor escura das folhas, aquela paralização de vegetação, que no outono dá aos campos onde esta planta se cultiva em grande extensão, uma fisionomia triste, uma aparência de desolação.

A penosa sensação, que então causava o aspecto das vinhas, crescia de intensidade, quando de mais perto se observavam os estragos causados pelo terrível flagelo, que há dois anos devasta aquela Ilha. As folhas, como crestadas pelo fogo, tinham perdido o seu belo verde, e apareciam enegrecidas numas localidades, noutras de um vermelho lívido cobertas de uma leve camada de pó branco acinzentado (o oidium)[5], com as formas extraordinariamente alteradas às vezes por divisões profundas, - sinal característico de pouco vigor e de pouca fecundidade. - Engelhadas, e sem viço, as parras não se assemelhavam com as de nenhuma das variedades de vinha conhecidas.

As varas novas, em vez de terem a sua cor natural estavam cobertas de manchas escuras, e às vezes com os tecidos corticais em parte destruídos e como queimados; o seu desenvolvimento era muito pequeno, dir-se-ia que estavam atacadas de raquitismo; se esta palavra se pudesse aplicar às plantas.

---

5. A que género pertença o fungus parasita das vinhas, é objecto de discussão; nós, porém, designá-lo-emos pelo nome, com que geralmente ele é mais conhecido.

Os frutos, parados na sua desenvolução, estavam cobertos duma camada espessa desse mesmo pó, que aparecia em manchas sobre as folhas; bagos de uva haviam endurecidos, e como lenhificados na sua superfície externa; outros bagos abertos por uma fenda longitudinal, mostravam a descoberto o tecido polposo, requeimado e negro, e as grainhas brancas e grossas a escaparem-se do interior.

Por toda a parte se apresentavam os mesmos efeitos calamitosos da doença; era evidente que a colheita de 1855 estava totalmente perdida. Restava-me porém, estudar a intensidade relativa da doença nas diversas localidades da ilha, e nas diferentes variedades de vinha. Este estudo infelizmente, de pouco rezultado podia ser, porque a doença quase que não poupava localidade alguma, nem em geral fazia distinção de variedades.

As primeiras uvas quase isentas de doença, que vi, estavam numa pequena vinha do Sr. Abreu Castelo Branco em S. João, junto do Funchal. Alguns cachos, dois ou três ao mais, de negra-mole, que estavam caídas no chão, e um cacho que estava encostado sobre uma vara de um corredor e coberto de feno, não apresentava sinais de doença, senão num ou noutro bago, e aí mesmo via-se que a doença parara, deixando apenas sobre a epiderme da uva maculasinhas escuras, em pequena quantidade. Este fenómeno notável, vi-o repetido depois bastantes vezes. Sempre que algum cacho de uvas estava em imediato contacto, ou pelo menos muito próximo, do solo ou de algum pilar ou viga de um "corredor", ou da própria cêpa, apresentava-se isento de doença; e quando esse benéfico efeito se não manifestava no cacho todo, pelo menos ele era evidente nos bagos do cacho que ficavam mais perto desses corpos. Adiante entraremos em maiores particularidades a este respeito.

Nas proximidades do Funchal alguns exemplos, análogos a estes citei, encontrei em diversos lugares e variadas exposições, mas sempre em mui diminuta quantidade; achando-se as uvas nessa favorável situação, tão própria para as guardar da doença, quase sempre por mero efeito do acaso. Devo confessar, contudo, que também achei alguns cachos, numa situação em tudo semelhante à daqueles que havia encontrado sãos, atacados do mal; sem que me fosse possível descobrir motivo para a excepção, para o não aparecimento de um fenómeno que tantas vezes achei repetido. Em todas as vinhas profundamente atacadas, um outro fenómeno notável se observava muitas vezes. Aos ramos encostados ao chão, aos corredores, aos muros, ou que se estendiam sobre os tectos, das palhoças dos colonos em que se acendia amiudadas vezes lume, e nas velhas cêpas, apareciam rebentos novos isentos ou quasi isentos de doença, com folhas verdes e perfeitas, e às vezes, com uvas em munição sem sinal algum de "oidium".

Numa fazenda do sr. Veiga, no Monte, a 500 pés acima do nível do mar, um pé de verdelho que, de propósito e como experiência, recebeu poda tardia, deu cachos bons; e, nesta mesma fazenda havia em 26 de Agosto uvas muito pouco desenvolvidas, mas isentas de doença, em rebentos que tinham aparecido já fora de tempo; mas, a maior parte dessas uvas foram atacadas em Setembro. Houve, depois um período em que a propagação da moléstia foi rápida e desvastadora, e que durou até ao meio de Julho, um tempo em que ela parece haver perdido em parte a faculdade de se reproduzir; este segundo período chegou até ao fim de Agosto. Em Setembro a propagação começou a fazer-se com força, de modo, que os cachos de uvas que haviam nascido depois do primeiro período, e atravessado o segundo isentos de doença, vieram a ser atacados nos fins de Agosto ou princípios de Setembro.

De todas as variedades de vinha, a única que sempre se mostrava, ou isenta de doença ou levemente atacada, era a Isabelle variedade americana muito robusta de que falamos noutra parte.

No concelho do Funchal, a única vinha que tinha uvas completamente sãs, era a vinha de Miss Norton, uma nobre ingleza, há anos residente na Madeira, e respeitada pelos seus actos de caridade. Deste facto notável falaremos noutro lugar desta Memória.

Santa Cruz - Em todo este concelho não houve nada de notável. As vinhas atacadas em Abril, sofreram estragos considerabilissimos em todos os seus orgãos anuais. As poucas uvas livres do mal, que apareceram, nasceram quase todas em vinhas rasteiras, nas quais se havia semeado trigo ou outras plantas. Algumas cepas velhas secaram.

Machico - Aqui o mal fez estragos muito grandes, impedindo o crescimento das uvas e fazendo-as arregoar (fender longitudinalmente) muito cedo, enegrecendo as varas, encrespando, deformando, e fazendo secar as parras. Só alguns cachos escaparam junto ao solo, ou escondidos entre verdura.

Câmara de Lobos - O concelho de Câmara de Lobos, é um dos concelhos em que se produz mais vinho e de melhor qualidade. O estado das vinhas era deplorável em 1853, e a ruina causada pela mangra (nome que na Madeira se aplicou em particular à actual doença das vinhas) era neste ano muito maior, do que o já tão grande estrago de 1852. Na Torre, onde se colhe vinho de muita estimação, as plantações extensas, que ficam de um e de outro lado da estrada que atravessa o sítio assim denominado, estavam todas atacadas pela doença e tinham na sua máxima parte as folhas de cor vermelha, pouco desenvolvidas e secas; no meio porém dessas plantações, ao norte da estrada, numa exposição ao nascente, e em vinha rasteira, escaparam algumas uvas, de que se póde tirar aproximadamente, almude e meio de vinho bom; neste sítio, como em muitos outros da Ilha, algumas cepas, principalmente as velhas, tem secado. No Estreito também algumas cepas de Tinta escaparam, num lugar exposto ao sudoeste. O vidonho mais atacado no Concelho de Câmara de Lobos foi o malvasia, que produz neste concelho um vinho muito precioso e estimado.

Ponta do Sol - As vinhas foram atacadas, por todo o concelho, muito cedo, e com violência, e só aqui ou ali escaparam alguns cachos de uva, ou por estarem perto do solo, ou pela aplicação tópica de algum remédio. Na freguesia da Ribeira Brava, em um sítio chamado o Lombo da Apresentação, alguns rebentos que se desenvolveram nas vinhas, depois da época em que a actividade maior da vegetação do "oidium" passou, conservaram cachos livres de doença até ao dia 15 de Setembro, época em que sùbitamente apareceram cobertos de mangra. Neste mesmo concelho, freguesia da Ponta do Sol, uma vinha de Negrinha ou Negrete muito rasteira deu boas uvas; e algumas cêpas de uma variedade de malvasia de pele grossa, a que chamam vermejolho também escaparam. Neste concelho morreram algumas plantas velhas.

Calheta - Neste concelho como em todos os da Madeira, a doença foi muito mais violenta em 1853 do que no ano anterior. No Paúl do Mar, freguesia abrigada ao nordeste por montanhas cortadas quase a pique, e limitada ao sudoeste pelo mar, os estragos causados pela mangra em 1853 foram terríveis, e em 1852 haviam sido quase nulos: no ano de 1853 apenas se pôde nesta freguesia produzir um barril, aproximadamente de vinho são, produto de umas cêpas situadas no lugar denominado o Cascalho, a meia encosta dos montes que abrigam a freguesia, com exposição ao sudoeste. Na Ponta do Pargo, freguesia em que termina a Ilha, a oeste, a doença este ano foi ainda pouco intensa em duas localidades. Na margem direita da ribeira dos Moinhos, numa encosta pouco elevada e com exposição ao sudoeste, mas abrigada do sul pela margem fronteira da ribeira bastante elevada, havia algumas vinhas de pé, tratadas com pouco esmero, com as cepas muito espaçadas, - vinhas em que neste ano se havia semeado trigo, cuja palha, abrigava em parte os cachos, - nas quais as uvas pela maior parte estavam livres de "mangra". Na Fajã Grande situada à beira-mar, com exposição para o sudoeste, numa vinha quase no mesmo estado daquela que descrevemos agora, a "mangra" também se desenvolveu muito pouco.

II

Região do Norte

São Vicente - Este concelho pertence a uma região agrícola muito diversa daquela a que pertencem os concelhos, que descrevemos no precedente artigo: e com tudo a mangra manifestou-se aqui com tanta intensidade como no sul, e causou estragos iguais.

Houve contudo, neste e noutro concelho do norte, algumas vinhas livres da doença, de que faremos especial menção, e que devem chamar a atenção dos que desejam coleccionar factos para a história deste mal das vinhas. Só quando essa história for completa é que se poderá ter sobre a natureza da doença uma opinião tal que ninguém ouse contraria-la; por ora é dificil fazer passar ao espirito dos outros, mesmo as convicções que estiverem mais firmemente gravadas no nosso espirito. Em ciência só as verdades iluminadas pela evidência é que têm direito de dominar sobre todas as inteligências, e se não prestam à discussão, à duvida ao protestantismo; todas as outras estão sujeitas à controvérsia e, consequentemente, não podem servir de base a teorias, que sejam universalmente aceitas. É esta a causa da grande superioridade, que têm em muitos casos as ciências físico-matemáticas sobre todas as outras ciências.

No Porto do Moniz, no lugar chamado a Quebrada Nova, com exposição ao noroeste e abrigado do sul, havia uma vinha com uvas sem mal; estando esta vinha cercada de outras, em situação pouco diferente, e em que o mal aparecia com violência. Em S. Vicente, na Fajã da Areia, formada pelos detritos e quedas de terras da montanha cortada a prumo, que constitui a costa pavorosa do norte da Ilha, e que fica entalada entre a montanha e o mar, num lugar constantemente batido pelos ventos do norte, carregados dessas emanações salinas, que são como a poeira do oceano, na Fajã da Areia uma vinha de pé de muito boas uvas; no mesmo lugar porém, num espaço separado apenas por um muro pouco elevado, da vinha sã, havia algumas cepas de gancheira, que estavam bastante atacadas. Parte nesta vinha sã de S. Vicente estava entre feno, e não só apresentava as uvas boas, mas a própria vara tinha muito poucas manchas a amadureceu bem; as parras estavam quase boas; na tinta de gancheira o ataque nas varas foi bastante forte. Também neste concelho alguns cultivadores se queixavam de lhes haverem secado as cepas velhas.

Santana - Este concelho que faz parte da mesma região do norte a que pertence S. Vicente, apresentou vinhas, pouco atacadas, também em situações semelhantes às da Fajã da Areia. No Arco de S. Jorge, por exemplo, no terreno situado à beira-mar, houve uvas sãs numa fazenda pertencente ao sr. Rego, e em algumas outras fazendas; e destas se extraiu vinho que teve um alto preço. Também na Fajã do Mar na freguesia do Faial, em situação e exposição idênticas às da "Fajã da Areia", numa quebrada ao abrigo do sul, houve numa vinha de latada, uvas sem mangra.

III

Ilha do Porto Santo

Na Ilha do Porto Santo a vinha é cultivada em uma bacia pouco elevada de terreno superficialmente arenoso; o seu modo de cultura é aquele das vinhas, a que dissemos se dava o nome de vinhas de pé. Como há muitos anos, pela extrema pobreza desta triste ilha e pouco valor dos seus vinhos, não tem havido renovação alguma nas vinhas, encontram-se ali espalhadas com muita irregularidade, a grandes distâncias umas das outras, cepas velhas estragadas, com pobre aparência e num estado de quase completa caducidade. As uvas de Porto Santo foram atacadas pelo oidium, mas cresceram em grande parte, e chegaram quase a ponto de amadurecerem; uma chuva copiosa, porém, que caiu no dia 14 de Agosto, fez arregoar rebentar os bagos em muitos cachos, e diminuiu consideravelmente a colheita, que se esperava não fosse este ano extremamente pequena. Nas varas e nas folhas das vinhas de Porto Santo pude observar evidentes sinais de mangra, e além disso o avermelhamento das parras e gangrena dos tecidos epidérmicos de algumas varas.

IV

Consequências

De todos estes factos observados nas ilhas da Madeira e Porto Santo não é possível tirar leis gerais: entre todos eles há certa incoerência, certa falta de nexo, que se opõe a que os possamos grupar e combinar, de modo a tirar deles consequências positivas e cabalmente bem fundadas. Consequências desta ordem seriam a satisfação do desideratum dos homens, que têm aplicado a sua atenção e os seus esforços ao estudo deste mal das vinhas; o qual ameaça aniquilar um dos mais preciosos elementos da riqueza agrícola, e faz recear que um dia o homem se veja privado de um agente que activa a sua alimentação, e quase a substitui, em parte, nalguns países. Não são contudo para despresar as relações que existem entre alguns dos factos observados nas ilhas; porque deles, se se não podem tirar verdadeiras leis, pode-se ao menos tirar a prova de que há circunstâncias exteriores à vinha, que são capazes de modificar o seu estado, e impedir os progressos e até o aparecimento da doença; e que na própria planta há também causas, que a predispõe mais ou menos a ser invadida pela mangra.

O ataque das vinhas pela madgra em 1853 foi geral em toda a parte. Não houve variedade alguma de vinha exceptuada: nem exposição, nem altura acima do nível do mar, que não apresentasse sinais de doença. Com tudo se atendermos bem aos factos relatados neste capítulo veremos:

1º - Que os cachos de uvas que nasceram e se desenvolveram próximo do solo, o que principalmente sucedeu nas vinhas de pé; os que estiveram sempre próximos de um corpo de extensa superficie muro pilar, viga dos corredores ou a própria cepa - e principalmente sendo esse corpo de cor escura; os que ficaram cobertos por searas de gramineas ou mesmo pelas folhas de outras plantas, ou escaparam totalmente à doença, ou foram por ela pouco atacados.

2º - Que em situações idênticas às que salvaram alguns cachos da mangra, isto é, na proximidade do solo, nos tectos das palhoças etc., as cepas rebentaram em Agosto e Setembro, dando hastes novas cobertas de folhas de um verde muito belo, e com alguns cachos, que chegaram a adquirir considerável desenvolvimento.

3º - Que as variedades de vinha, em que se observaram mais casos de pouca intensidade de doença, foram o verdelho, o negrete, a negra mole, a tinta, e principalmente a vigorosa variedade americana denominada isabelle. As variedades, cujos frutos, são muito ricos em açúcar, como malvasia, bual etc., à excepção de alguns pés de vermejolho (planta cujos frutos tem pele grossa) na Ponta do Sol, foram claramente as mais profundamente lesadas pela moléstia.

4º - Que, comparativamente, o extremo oeste da Ilha da Madeira, sobretudo a região do norte, apresentava algumas vinhas pouco atacadas da doença, quando se pode quase dizer, que na região do sul apenas raríssimos cachos escaparam.

5º - Que essas vinhas pouco atacadas no norte estavam situadas a muito pequena altura, abrigadas do sul por elevadas montanhas, e constantemente expostas à brisa do norte, que, passando sobre uma imensa extensão de mar, vinha carregada de emanações salinas.

6º - Que, quando muitas destas circunstâncias contrárias ao desenvolvimento da mangra actuaram simultaneamente sobre uma vinha, esta apresentou aparências de vegetação vigorosa, e deu frutos de que se pôde fabricar vinho; como, por exemplo, sucedeu nas vinhas de pé ao norte da Madeira, e em parte das vinhas de Porto Santo.

7º - Que algumas cepas velhas, que em 1852 já haviam sofrido a mangra, principalmente nas folhas, secaram neste segundo ano de doença; mas em pequena quantidade.

CAPÍTULO III

DA DOENÇA DA VINHA

I

História

É bem conhecida hoje de todos a história do mal, que tem devastado as vinhas; contudo, como do modo por que teve lugar o primeiro aparecimento deste mal num jardim em Inglaterra, e a sua propagação depois por todos os países onde a vinha é cultivadas, se podem tirar algumas induções, que ajudam o espírito na útil investigação da sua natureza e causas, por isso é útil dar aqui abreviada notícia desse aparecimento e propagação.

Foi nos anos de 1845 e 1846 que em Inglaterra, nas estufas e latadas do jardineiro M. Tucker, em Margate, se manifestou uma doença caracterizada pelo aparecimento de um pó branco, que cobria os cachos e as folhas da vinha, impedia logo o desenvolvimento destes orgãos, e fazia enrugar as folhas, e rebentarem os frutos em pouco tempo; este pó, estudado por M. Berkeley, reconheceu-se ser uma mucedinia, que, segundo aquele botânico devia considerar-se uma espécie nova do género oidium, e receber o nome de oidium tuckeri. Só e, 1848 é que a nova (?) doença, depois de se haver lentamente propagado pela Inglaterra e de ter atravessado a Bélgica, chegou ao norte de França. Em 1849 manifestou-se a mangra com intensidade nas vinhas das proximidades de Paris; depois, em 1850, o mal, que já tinha em França muitos elementos de propagação, estendeu-se por todo o meio-dia deste rico país, e apareceu também na Suíça, no Piemonte, na Toscana, etc. Em 1851 e 1852 a invasão era muito mais geral e mais assustadora; Espanha, Portugal e Hungria foram assolados nestes anos; e em Argel, na Síria, na Ásia Menor apareceu também por partes o mal das vinhas. Por este resumo histórico vê-se de um modo claro que a propagação da mangra se fez gradual e sucessivamente: havendo principiado em 1845 num jardim da Inglaterra, e gastando sete a oito anos a invadir toda a região das vinhas. Nos primeiros anos, em que o número das cepas atacadas pela mucedinia era pequeno , e em que, conseguintemente os meios de propagação dessa mucedinia eram limitados, a doença caminhou muito lentamente. Para ir de Margate ao norte da França, a mangra levou mais de três anos. Quando, porém, havia já (em 1849) uma imensa extensão de vinhas cobertas do terrível fungus, a propagação podia fazer-se com muito maior rapidez; e assim sucedeu. Nos três anos imediatos a 1848, em quase todas as vinhas apareceu, com mais ou menos força, a mangra.

Na Madeira e Porto Santo a história da doença das vinhas merece ser conhecida; porque ela é um forte argumento a favor da opinião dos que julgam, que esta doença é devida a acção destruidora do oidium sobre os tecidos novos da vinha. Se são exactos, ou pròximamente exactos, os dados estatísticos fornecidos pelos documentos oficiais, a colheita do vinho foi em 1850 abundante, comparativamente com as colheitas dos dois anos anteriores. Em 1850 a colheita foi calculada em 20.000 pipas, mas a sua importancia, avaliada pela décima, foi só de 12. 964 pipas; no ano de 1849, a produção foi de 14.445 pipas; no ano de 1848 de 13.780 pipas. Só em 1852, é que na Madeira se reconheceu a existência da mangra sobre todas as vinhas, e com tal violência que logo lançou o terror no espírito de todos os viticultores; e, contudo, pode-se afirmar que o oidium já em 1851 estava na Ilha.

Se adoptarmos, como fazem os negociantes ingleses para o vinho de exportação, que a pipa igual a 92 galões, isto é, que a pipa contém 23 almudes, e considerarmos o barril com a capacidade de dois almudes, concluiremos do mapa oficial publicado no fim desta memória, que em 1851 a produção foi de 9.177 pipas, quantidade de vinho muito inferior das colheitas dos anos anteriores, e principalmente à do ano de 1850. Vejamos se algum facto histórico nos leva a atribuir esta diminuição da produção à existência da mangra em 1851. Segundo informações de pessoas muito dignas de crédito, e que tem seguido com atenção a marcha do mal das vinhas na Madeira, em

1851 no sítio do Funchal denominado as Hortas, uma vinha adoeceu, cobrindo-se de pó branco; como nas imediações desta vinha se andava então trabalhando num caminho, este facto, que provàvelmente se repetiu noutras vinhas, passou quasé desapercebido. O que há de mais notável neste facto é que ele coincide com outro, com o qual parece ter íntima relação. Foi em Fevereiro deste mesmo ano de 1851, que chegou ao Funchal um mercador de plantas francês, que levava na sua colecção algumas variedades de vinha, que haviam sido colhidas em localidades já nesse ano infeccionadas pela doença. Quem, ao ter conhecimento destes factos, não acreditará possível, que a doença das vinhas fosse, por assim dizer, materialmente conduzida à Ilha, sobre plantas já infeccionadas?

Quando se compara a produção dos diferentes concelhos da Ilha da Madeira no ano de 1852 com a de 1851, acha-se o seguinte:

CONCELHOS	PRODUÇÃO		Diferença para menos em 1852	Relação entre os dois anos
	1851	1852		
	Barris	Barris	Barris	Barris
Funchal	22.941,3	2.727,8	20.213,5	100:11,8
Santa Cruz	2,987,3	400,8	2.586,5	100:13,4
Machico	6.034,7	494,6	5.540,1	100: 8,1
Câmara de Lobos	16.417,5	2.911,3	14.006,2	100:17,7
Ponta do Sol	9.061	697,9	8.363,1	100: 7,7
Calheta	9.146,1	2.127,7	7.018,4	100:23,2
S. Vicente	38.972,6	8.566,7	30.305,9	100:21,9
Santana	46.683,2	1.862,2	44.821	100: 3,9
Total	152.243,7	19.789	132.454,7	100:12,9

Por este mapa, ve-se que os dois concelhos de S. Vicente e Calheta foram, relativamente, os menos atacados; isto é, foram menos atacados em 1852 os concelhos da Madeira, que estão mais afastados do Funchal, ponto de partida da mangra. Estes dois concelhos formam, um na região do norte outro na do sul, a extremidade oeste da Ilha; e foram ainda estes dois concelhos no ano de 1853, os que menos padeceram, sendo contudo os estragos neste ano superiores aos do ano de 1852. Sítios houve que em 1852 produziram bastante vinho, e que no ano de 1853 não tiveram quase um único cacho de uvas são; pode servir de exemplo, e prova deste facto, o Paul do Mar.

O primeiro aparecimento do mal, em qualquer localidade da Ilha, foi sempre, ou quase sempre sobre as vinhas em corredores; depois comunicava-se às latadas, e só mais tarde às vinhas de pé, que têm o privilégio de escapar mais do que as outras aos ataques do oidium. Logo em 1852 certos concelhos foram invadidos, de modo que a sua produção nesse ano diminuiu numa proporção assustadora. No sul, Machico, Santa Cruz, Funchal, e Ponta do Sol foram os que maior perda sofreram proporcionalmente; e no norte foi o concelho de Santana que perdeu quase a totalidade da sua colheita. Nesse ano de 1852, foram também as vinhas de pé, as menos atacadas no sul; no norte escaparam principalmente as vinhas situadas à beira mar: o que está de perfeito acordo com os factos que eu em 1853 pude observar. A perda causada pelo mal das vinhas em 1852, foi oficialmente calculada do seguinte modo:

CONCELHOS	Valor da perda
Funchal	638.120$000 rs
Santa Cruz	50.999$000 rs
Machico	31.200$000 rs
Câmara de Lobos	150.000$000 rs
Ponta do Sol	25.000$000 rs
Calheta	20.000$000 rs
S. Vicente	120.000$000 rs
Santana	103.670$000 rs
Soma	1:137.990$000 rs

A perda brutal causada em 1852 pela não produção do vinho, foi pois avaliada em 1.1397:990$00 rs.: esta avaliação é superior à verdade sem nenhuma dúvida, se este cálculo se refere ùnicamente à falta do vinho, e se a determinação da grandeza dessa falta foi feita por comparação com o ano de 1851; porque, nesse caso, sendo a diminuição na produção em 1872 igual a 132.445 barris, era necessário que cada barril valesse 8$592 rs, para que a perda se podesse calcular em 1.137.990$00 rs, preço este quase quádruplo do preço médio do sul em 1851, e superior ao máximo preço arbitrado aos vinhos de primeira sorte no mesmo ano de 1852. É verdade que se a perda fosse calculada pela comparação do ano de 1852 com o de 1850, em que a produção foi, segundo cálculos aproximados, de 20.000 pipas, (mas, segundo os róes da dócima, só de 12.964 pipas) a diferença entre a avaliação da perda e a sua realização se tornaria desde logo menor; mas neste caso dever-se-ia também tomar para preço dos vinhos, o preço médio dos bons anos, e fazer com esse preço o cálculo da perda em 1852. Na apreciação de uma perda desta ordem devem entrar com tudo outras considerações, que fazem com que ela se deva considerar como muito mais grave, do que parece se-lo quando se calcula só por uma avaliação feita sobre o valor bruto do género que faltou. Os trabalhos das vinhas ocupavam na Madeira grande número de trabalhadores; para o colono, que nesta Ilha é sacrificado e explorado de um modo revoltante, era a vinha um, como mealheiro, em que ele ia depositando as suas economias em trabalho, para depois, na época da venda dos vinhos, receber por junto o valor dos seus depósitos; já agora por aqui se pode apreciar, quais sejam os graves inconvenientes que devem resultar para a Madeira da falta de vinhos. Mas, quando noutra memória, entramos em maiores particularidades àcerca do estado económico da Madeira, estes inconvenientes serão melhor compreendidos.

Só depois de se haver estabelecido na Madeira, é que o mal das vinhas passou a Tenerife onde foi bastante benigno em 1852, mas onde em 1853 eu o encontrei, nalgumas vinhas, quase com a mesma intensidade e violência com que ele se me havia apresentado nas vinhas da Madeira.

(...)

O que se pode concluir de todas estas indicações históricas? Não se pode, sem dúvida, concluir com segurança que o mal das vinhas, que nós hoje observamos, existiu noutras épocas com os mesmos caracteres e os mesmos symtomas, que actualmente apresenta: mas pode sim concluir-se, que provàvelmente isto assim sucedeu, ou, pelo menos, que as vinhas, e algumas plantas mais, já em outras ocasiões têm sido invadidas por doenças perfeitamente análogas à mangra.

II

Sintomas

A mangra apresenta no seu primeiro apparecimento, e posteriormente na sua desenvolução, sintomas que perfeitamente a caracterisam, e a fazem distinguir das outras doenças que atacam a vinha, e que são há mais tempo e mais geralmente conhecidas. o modo por que a mangra ataca os diferentes orgão da planta é, com pequenas diferenças, o mesmo na sua essência; porém os seus resultados, os seus efeitos imediatos são diversos, não só segundo os órgãos em que ela aparece, senão também segundo o período da vegetação em que esse apparecimento tem logar. Estudaremos, pois, os sintomas do mal das vinhas, e os seus efeitos nos diversos orgãos da vegetação e da frutificação; e depois descreveremos o fungus, o bolor que, se por alguns fisiologistas não é considerado a causa única da doença, é por todos tomado como o seu sinal patognomónico.

Raízes e cepas. - Tem havido discussão entre os observadores que se têm dedicado ao estudo do mal das vinhas, sobre o estado das raízes e cepas das plantas atacadas: uns dizem que a doença exerce directa acção sobre estes orgãos, outros que eles só padecem por causa dos estragos feitos pela doença nos órgãos anuais da vegetação. Mr. Gaschet

de Bordeus diz ter encontrado muito profundas lesões nas radículas dos pés de vinha doentes, que fez arrancar; que essas radículas estavam em parte apodrecidas e cobertas de bolor. Este facto é sem dúvida da maior importância, mas carece ainda ser estudado com atenção. As radículas são órgãos que se renovam; as radículas depois de exercerem durante um certo tempo as suas funções de absorção perdem a actividade vital, e ficam assim sujeitas à destruição como as folhas, e depois ao apodrecimento. Eu observei as raízes de algumas plantas doentes, e achei numas, radículas mortas mas pouco decompostas ao lado de radículas em plena actividade e perfeitamente sãs, noutras, que estavam nas proximidades de uma levada onde constantemente corria água, radículas sãs, e radículas apodrecidas e cobertas de bolor; mas entre estes bolores não se encontravam o oidium das vinhas. Estes factos persuadem-se, que não deve ser atribuida à mangra a destruição das radículas, mas sim a um fenómeno perfeitamente normal. Era-me contudo indispensável fazer a comparação das raizes de plantas ilesas, com as das plantas enfermas, para poder assentar seguramente a minha opinião; mas essa comparação, força é dize-lo, na Madeira devia considerar-se impossível, porque plantas que se podessem confiadamente reputar sãs, não as havia lá.

Nas cepas não observei cousa alguma, que me podesse indicar a presença da mangra. Alguns observadores dizem ter notado na cepa manchas lívidas, as quais mais tarde se cobrem do fungo destruidor das vinhas; se isto sucede é talvez no começo da vegetação anual da vinha, porque nos últimos dias de Julho, quando cheguei à Madeira, não me foi possível observar, nem uma só vez, sinais da parasita das vinhas, sobre a parte lenhosa destas plantas; e mesmo razões há para duvidar do facto, sendo uma das principais a predilecção que o fungus manifesta para as partes verdes do vegetal, o seu desaparecimento da superfície das varas, por exemplo, logo que estas começam a passar para o estado lenhoso.

Varas. Nas ramificações da vinha a mangra pode desenvolver-se em duas épocas diferentes; ou quando elas já têm um considerável desenvolvimento e bastante força para resistirem à doença, ou logo quando começam os gomos a desabrochar. Os efeitos num e noutro caso são muito diversos, e merecem particular descrição.

Segundo o célebre naturalista M. Hugo von Mohl, o primeiro aparecimento da mangra sobre as varas ainda verdes da vinha é do seguinte modo: "sobre a casca verde dos ramos do ano, notam-se pontos, onde a produção criptogâmica começa a vegetar o que se reconhece por uma passageira alteração na cor normal privativa. Nesta época o cogumelo consiste num pequeno número de filamentos, excessivamente ténues, só visíveis pelo auxílio de uma boa lente, e que formam pela sua reunião na superfície da casca uma rede irregular parecida com a teia de aranha. Nos logares indicados, que o mais das vezes têm uma linha de diâmetro, a casca apresenta uma côr mais carregada. Mais tarde, com os progressos do mal, estas manchas alastram-se, tornam-se confluentes e tomam a côr escura do chocolate". Esta descrição do primeiro período da invasão da moléstia é perfeitamente exacta. As manchas de que fala M. Mohl são perfeitamente visíveis; ocupam às vezes grande extensão da superfície das varas, outras aparecem isoladas umas das outras, com pequenas dimensões; a sua côr varia do verde escuro à côr de chumbo; ou a uma côr de castanha avermelhada. Às vezes estas manchas tornam-se perfeitamente negras, como carbonizadas; e até nalgumas varas há o esfacelamento de parte dos tecidos corticaes, ficando o tecido lenhoso a descoberto. Todas estas manchas estão cobertas de vegetação criptogâmica, que nunca é sobre as varas tão abundante como sobre as folhas, e principalmente sobre os frutos. É certo, contudo, que apesar destes extensos estragos causados pela doença as varas, quando são atacadas depois de haverem adquirido algum crescimento, podem continuar a desenvolver-se e chegarem a tornar-se lenhosas, a amadurecerem; porém, essas varas muito atacadas nunca se tornam vigorosas, nem prometem muito para a futura vida da planta. Deve, contudo, servir de prova cabal de que elas não perderam, em consequência da mangra, a vitalidade e as faculdades vegetativas, a facilidade com que na Madeira nos meses de Agosto e Setembro algumas delas, colocadas em situações favoráveis deram rebentos novos, cobertos de folhas isentas de doença.

Os estragos causados pela mangra são muito mais terríveis quando as varas são fortemente atacadas, logo ao sair dos gomos: porque neste caso a sua desenvolução é paralisada, um como raquitismo as atrofia, a sua epiderme torna-se toda côr de chumbo,

a lesão penetra até ao íntimo da medula, as folhas que nascem dessas ramificações delgadas e como crestadas, são pequenas, encarquilhadas, e também de côr escura; se dão origem a frutos, esses apenas com a grossura de um grão de chumbo grosso secam e morrem; tudo nelas, enfim, indica a existência de uma lesão mortal. E, de feito, nos meados de Setembro já as varinhas, que eu no mês anterior tinha observado no estado miserável que descrevi, estavam sem folhas, inteiramente secas e quebradiças e, quando quebradas, deixavam ver todos os seus tecidos inteiramente alterados por uma espécie de gangrena. Deste deplorável estado dos rebentos anuais observei um notável exemplo ao sudoeste da estrada que vai do Funchal para a antiga ponte do Ribeiro Seco, e muito perto desta ponte; do lado oposto da estrada, em pequena elevação, havia uma vinha de pé também muito atacada de mangra, mas em que os estragos sobre as varas eram muito menos assustadores.

Folhas. - As folhas, como as varas, podem ser mais ou menos lesadas pela mangra, segundo a época em que teve logar o apparecimento do mal, e a intensidade com que ele se desenvolveu. Quando as folhas são atacadas pela doença, depois de desenvolvidas, isto é, passadas algumas semanas depois de haverem saido dos gomos, então as folhas continuam a crescer, conservam em grande parte a sua côr normal, e não cessam de exercer as funções respiratórias: neste caso só se pode conhecer que as folhas estão com mangra, porque nas suas duas faces, mas principalmente na parte superior, se notam superficialmente manchas brancas, e como ligeiramente pulverulentas, que se podem fazer com facilidade desaparecer por meio de uma ligeira fricção, e que, fazendo-se desaparecer por esta forma, deixam a descoberto, no próprio tecido das folhas, outras manchas, umas vezes amareladas, outras escuras e lívidas. Ordinàriamente, esse pó branco que macula a superfície das folhas, e que não é outra coisa senão a criptogâmica de que já temos falado, cae por si mesmo, ou sacudido pelo vento, e então nas folhas só ficam, como sinais da doença, as nódoas amareladas ou escuras que existem nos próprios tecidos destes órgãos, e que são resultado da alteração mais ou menos profunda que os tecidos sofreram.

Não são, porém, os estragos sobre as folhas de tão pequena importância, quando ela aparece logo no começo do desenvolvimento destes órgãos, como sucedeu em 1853 em algumas vinhas da Madeira. Neste caso as folhas cobrem-se todas do fungus; os seus tecidos tomam uma côr denegrida e lívida: a sua forma altera-se, tomando-se os lobos, às vezes, mais profundos e irregulares; e, como a doença ataca ao mesmo tempo os pecíolos e os seca, as folhas caem e as cepas ficam quase inteiramente despidas dos seus importantes órgãos da respiração. Claro está que, mesmo às plantas novas, a falta destes órgãos não pode deixar de causar grande prejuizo; e, que esta destruição das folhas se se repetir mais ou menos um ou dois anos, há de necessàriamente trazer a destruição das vinhas. Felizmente a mangra não se mostrou com esta violência sobre as folhas da vinha, senão em um número de plantas, comsiderável sim, mas relativamente pouco importante.

Nas folhas das vinhas da Madeira uma outra alteração, diferente das que acabamos de descrever como sendo resultados dos ataques da mangra, se mostrou muito geralmente; esta lesão, conhecida em diversos paises vinhateiros, mas que na Madeira não havia merecido ainda a tenção dos viticultores, esta lesão a que em França chamam Rouget, e que já aqui em Portugal eu tinha observado, consiste numa mudança, não das membranas que constituem as paredes dos tecidos elementares que entram na composição do limbo das folhas, mas sim na alteração dos líquidos contidos nesses tecidos. As folhas com esta doença, cujos efeitos tem na Ilha sido também atribuídos à terrível mangra, fazem-se segundo as minhas observações, vermelhas primeiro nas nervuras depois em todo o parenquima, conservando contudo, a sua consistência e flexibilidade naturais; mais tarde, porém, provàvelmente porque as funções das folhas se alteram, ou antes porque essa alteração de funções precedeu a coloração vermelha, que talvez seja apenas um resultado dela, mais tarde, digo, os tecidos das folhas tomam-se rijos, quebradiços, e secos, e a folha morre, e cai dos ramos inteira, ou se esfacela pouco a pouco.

(...)

Por esta exposição que acabo de fazer das minhas observações sobre a doença das vinhas, que os franceses chamam rouget, e que em 1853 apareceu na Madeira quase por toda a parte, ve-se evidentemente, e este facto está fora de dúvida em França e na Itália,

que esta doença nada tem com a mangra, inutilizando órgãos tão importantes para a vinha como são as suas folhas, e influindo de certo nos actos respiratórios e de nutrição, provoque o aparecimento de todas as outras enfermidades, que atacam este delicado vegetal.

Frutos. - É nos frutos que a mangra se apresenta com mais intensidade; são as lesões dos frutos as que principalmente chamam a atenção dos que observam uma vinha doente, não só porque os sintomas do mal são aqui muito mais visíveis, senão também porque é a destruição das uvas a que causa prejuízos mais imediatos aos viticultores. A mangra causa nas uvas, como nos outros órgãos da vinha estragos maiores ou menores segundo a sua intensidade, e a época em que as ataca.

Se as uvas são atacadas logo depois da queda da flor (uma vez pude observar o oidium sobre os órgãos florais da vinha[6]), ou se adoecem quando ainda são muito pequenas, quando estão em munição, então o seu crescimento ou cessa desde logo, ou cessa pouco depois; as uvas parecem durante alguns dias como envolvidas num pó cinzento e ligeiro, que é o oidium, e depois secam, tornam-se duras e negras, na sua superfície externa e na parte de seus tecidos internos que ficam mais próximos da epiderme; até que, por fim, o mal havendo atacado também os pedúnculos de cada bago, e até o pé que prende os cachos à planta, os frutos todos caem, quando o vento ou a chuva vêm açoitar os ramos da vinha. - Se o oidium aparece mais tarde sobre os frutos, isto é, quando eles têm as dimensões de uma ervilha ou dimensões um pouco maiores, então, umas vezes ele cobre a totalidade dos bagos outras só parte dos bagos do cacho, e mesmo se podem encontrar bagos com metade ou um quarto apenas da sua superfície coberta da criptogamia, e o resto perfeitamente limpo. Nos lugares atacados pelo oidium a película das uvas cobre-se de pontuações, quase sempre de cor de castanha a princípio; depois, se o mal progride, as pequenas manchas se tornam confluentes; não é raro encontrar manchas destas muito mais escuras, e lívidas, apanhando a maior parte, e às vezes toda a superfície dos bagos doentes. No caso, que estou descrevendo, quando as pontuações escuras, e que são um pouco salientes, se tem tornado confluentes, ou mesmo antes disso quando elas se têm disposto em linhas um pouco irregulares do pedúnculo a extremidade oposta dos bagos, o que muitas vezes sucede, as uvas rebentam, abrem-se por uma fenda quase tão regular como se fora feita com um instrumento cortante, e põem a descoberto as grainhas, que continuam a crescer às vezes, e tomam dimensões bastante consideráveis. Este incidente que tantas vezes se repete, esta rasgadura dos tecidos epidérmicos das uvas doentes fàcilmente se explica, basta para isso lembrar que a epiderme coberta das pequenas manchas escuras perde a faculdade de crescer e de se distender, em quanto que a pôlpa celular interna continua a receber a seiva e a crescer; o antagonismo desta força de distenção do tecido celular das uvas, e da resistência à distensão da epiderme, dá em resultado por fim a rasgadura dos tecidos. É sabido também que entre o desenvolvimento das sementes e dos tecidos carnosos de qualquer fruto há uma espécie de antagonismo: as variedades de frutos mais suculentos e polposos dão geralmente sementes menos desenvolvidas e até em menor número do que as variedades menos perfeitas aos olhos do pomicultor; não nos devemos pois admirar de que os bagos de uvas doentes, onde o desenvolvimento da pôlpa celular é impedido pela rijeza da epiderme, e onde mais tarde, depois da rasgadura desta, ela cessa quase inteiramente, as grainnas continuando a receber nutrição se apresentem um pouco hipertrofiadas. Sucede também às vezes que os frutos atacados pela mangra neste segundo período do crescimento, não rebentam logo, mas continuam a crescer, e em vez de rebentarem, ou de endurecerem muito, amolecem interiormente, e sofrem uma espécie de putrefacção; esta terminação do mal observei-a em alguns pés de vinha, na Madeira, mas observei-a muito mais vezes em algumas parreiras situadas nas proximidades de Santa-Cruz de Tenerife. - O aparecimento da mangra também pode ter lugar quando as uvas estão quase a amadurecer, neste caso a mucedinia já lhes não causa grande mal; as uvas continuam no seu desenvolvimento, passam ao período da maturação, a criptogamia cai, e só ficam como signais indeléveis da mangra as

6. Este ano tem-me sido possível observar o fungus parasita, muitas vezes, cobrindo pela parte exterior as flores ainda não abertas, ainda em botão.

pontuações escuras e um pouco elevadas, que, como disse já, se formam nos lugares da epiderme dos frutos, onde a criptogamia vegeta. Este terceiro modo de manifestação da doença, observei-a muitas vezes sobre a variedade de vinha denominada Isabelle.

Os progressos da doença podem ser atalhados nos frutos, aplicando-lhes medicações tópicas como adiante direi, ou colocando-os perto do solo, ou mesmo em imediato contacto com ele; nesses casos a criptogamia cai, mas as pontuações escuras da epiderme permanecem indeléveis, mesmo depois das uvas estarem limpas do oidium.

Estas pontuações, são devidas à modificação que sofrem, não só a cuticula, mas os utrículos epidérmicos, que ficam imediatamente por baixo dela. Quando se observam estas manchas com o roicróscopio, vê-se que a sua cor é devida ao escurecimento da cutícula e das paredes das celulas imediatamente subjacentes, e principalmente à existência dentro dessas celulas de um liquido amarelado, em que nadam glóbulos cuja cor é muito semelhante à que tomam os glóbulos azotados em presença do iodo: as celulas e a cutícula assim alteradas perdem a faculdade de distender-se, e é por isso que os bagos muito lesados pela mangra se fendem e rebentam. Nos bagos doentes que rebentam, o tecido celular que constitue a sua polpa, em vez de estar suculento e com a flexibilidade que lhe é própria apresenta-se carnoso e rijo, semelhando-se ao tecido das folhas carnosas; cousa idêntica sucede à polpa daqueles bagos que, sem rebentarem, deixam de crescer por causa do excessivo endurecimento dos tecidos periféricos.

Pela descrição dos sintomas da mangra em todos os órgãos da vinha vê-se, que o mais saliente, o mais constante, o primeiro de todos eles é o desenvolvimento de uma criptogamia, de um bolor na superfície externa desses orgãos; é pois necessário, que eu dê aqui uma descrição sucinta deste bolor, que tem sido objecto do estudo dos mais ilustrados botânicos da Europa, mas que é para todos eles assunto ainda de dúvidas e de incertezas.

Dos fungus das vinhas. - Quando a doença que actualmente devasta as vinhas, apareceu em Margate em 1845, logo M. Tucker notou a existência de um pó branco, que cobria os órgãos da fructificação; este pó foi estudado por M. Berkeley, que reconheceu ser um fungus, com os caracteres, segundo este naturalista, que se atribuem ao genero oidium, e havendo considerado este fungus como ainda não descrito, nem observado, deu-lhe o nome especifico, pelo qual ele é hoje conhecido, de oidium Tuckery.

Eis aqui qual é a organização que nesta pequena, mas funesta criptogamia se pode observar com o microscopio. A base da planta, isto é a parte dela que se fixa imediatamente sobre a epiderme dos frutos, ou se estende por debaixo da epiderme das folhas, base da planta, que constitue o seu micelium o seu sistema vegetativo, é formado de um número considerável de filamentos, ténues, transparentes, divididos por dissepimentos de distância a distância, e entretecidos uns com os outros de maneira que formam uma rêde inextricável e, muitas vezes, sobre os frutos, uma camada que encobre totalmente a epiderme destes. Quando se separam um dos outros com cuidado estes filamentos, é fácil, em alguns, ver pequenos apendices arredondados e curtos, que nascem ao lado destes filamentos que ficam voltados para a epiderme das uvas; estes apendices, que foram primeiro observados por Gasparrini, representam as raízes deste pequeno bolor, e são em tudo semelhantes aos prolongamentos radiculares dos criphes, fungus parasitas como este que estou descrevendo. Da parte superior do mycelium desta criptogamia nascem duas espécies diversas de orgãos reproductores; uns muito simples, que se desenvolvem com grande rapidez e numa abundância assustadora, outros menos abundantes, menos fáceis de observar, mas com uma organização mais perfeita. É fácil de ver, sobretudo nos frutos em que a doença se tem manifestado uma ou duas semanas antes da observação, que da parte superior dos filamentos estereis, que se fixam à epiderme dos frutos, se levanta imensa quantidade de outros filamentos do comprimento de 1/3 de milimetro, divididos por diafragmas às vezes bem evidentes, e terminados na parte superior por uma celula de forma esteroidal, ou elipsoidal, e às vezes por duas ou três destas celulas dispostas umas sobre as outras como contas de um rosário. Cada uma destas últimas articulações dos filamentos ferteis transforma-se em spóro, isto é, numa seminula capaz de reproduzir o fungus, que caracterisa a doença das vinhas: ora, como os filamentos ferteis são inumeráveis, e cada um pode produzir muitos spóros, fácil é de perceber o motivo por que a fatal propagação deste bolor se faz com pasmosa rapidez

sobre uma vinha e mesmo sobre um paiz inteiro. Nas folhas só sobresaem à epiderme os filamentos sporíferos, os quaes saem através das aberturas dos estomatos. A tenuidade extrema d'estes spóros transparentes, que apenas chegam, segundo M. Montagne, a adquirir o comprimento de 0,035 de milimetro, e o diametro de 0,002 de milimetro, explicam também a facilidade com que eles são transportados pelo vento, e pelos nevoeiros a grandes distâncias. Além destas sementes aerogénias observa-se sobre o fungus denominado Oidium-Tuckeri um outro modo de fructificação; este consiste em uns corpos arredondados e escuros, sesseis, nascendo sobre um pedículo próprio, às vezes sustentados pelos mesmos filamentos que servem de apoio e de origem aos spóros acima descritos, verdadeiros fructos formados por uma membrana celulosa contendo dentro de si uma infinidade de corpusculos susceptiveis de germinar.

(...)

III

Natureza da doença

Seria impossível que diante de um acontecimento de tanta magnitude e importância, como a doença das vinhas, os homens da ciência e os interessados na conservação destas uteis plantas não buscassem penetrar o segredo deste grande fenómeno natural, não procurassem descobrir a origem, a causa prima deste flagelo. O impossível não se deu; pelo contrário, com o desejo de descobrir a verdade, o espírito lançou-se em ideias especulativas, em teorias mais ou menos singulares, e até em extravagantes absurdos. Não é intenção minha descutir aqui cada uma das hipóteses que se têm apresentado para explicar a mangra; algumas dessas hipóteses não merecem nem as honras da discussão, e outras já foram discutidas por escritores mais habeis do que eu: mas seja-me ao menos permitido fazer algumas considerações sobre as principais dessas hipóteses, e filiar-me, por agora, entre os seguidores da que me parece ser a verdadeira. Quem não tem, mais ou menos, em todas as coisas de ciência e até em todas as coisas da vida a sua hipotese, verdadeira para o próprio espírito, ainda que falsa seja para o espírito dos outros, hipótese que o guia e o anima no estudo e no trabalho?

De todas as hipóteses apresentadas até hoje para explicar o mal das vinhas, só quatro são dignas de ser mencionadas:

1ª - Degenerescência ou alteração no organismo.
2ª - Excesso de saude, ou plctora das vinhas.
3ª - Estragos causados por certo insecto da ordem dos thysanuros.
4ª - Alteração produzida nos órgãos exteriores da vinha por um fungus parasita.

(...)

IV

Causas da grande intensidade da doença das vinhas na Madeira

É fóra de duvida que o mal das vinhas não respeita nenhuma das variedades desta planta, não deixa isenta nenhuma localidade, nenhum solo, nenhuma exposição; mas é também certo que as variedades mais finas, e mais ricas em princípios sacarinos, principalmente as variedades brancas, são, em geral, as mais atacadas, é certo, e isto pode-se concluir das observações de todos os que têm estudado esta doença, é certo que ela ataca mais as plantas que estão em solos fortes; lendo com atenção alguns dos trabalhos que se tem escrito sobre este mal das vinhas, e principalmente o relatório de M. V. Rendu pode também concluir-se que a mangra mostra certa predilecção pelas exposições ao sul, ou antes a mangra parece ter menos predilecção pelas exposições ao norte do que pelas exposições ao sul. A vista disto, está claro, que a mangra devia

encontrar na ilha da Madeira todas as necessárias condições para ter um desenvolvimento rápido e exuberante.

A maior parte das variedades de vinha cultivadas na Madeira, principalmente no sul, são variedades muito finas e delicadas, e singularmente abundantes em açúcar: de modo que nelas o Oidium-Tuckeri achdu, por assim dizer, um solo perfeitamente preparado para o receber e o nutrir.

O clima da Madeira é extremamente temperado. Em todas as estações a temperatura conserva-se bastante elevada, e a humidade atmosférica é bastante grande para que os bolores se possam abundantemente desenvolver sobre os corpos organizados colocados em situação conveniente.

As duas condições mais propícias ao desenvolvimento dos bolores, o calor pouco variável não descendo nunca abaixo de 14º centigrados, nem subindo muito acima de 26º, e a humidade pouco afastada do ponto de orvalho, são as que o Oidium-Tuckeri encontrou na Madeira, e por isso ele aí atacou as vinhas com uma pasmosa violência, e se tem conservado sempre com uma intensidade assustadora.

A natureza dos solos em que a vinha é cultivada, e a exposição da maior parte das encostas dos montes da Madeira, onde estão situados as mais preciosas plantações, devem ter contribuido também para tornar mais intenso o mal que devasta aquela formosa Ilha.

V

Influência da "mangra" sobre o vinho

Antes de terminar este capítulo, direi duas palavras sobre os resultados obtidos na fabricação do vinho com uvas atacadas pela mangra.

Em 1852 grande parte das uvas profundamente atacadas foram abandonadas pelos lavradores, porque se reputava, e com razão, toda a despeza feita com a vindima de tão miseráveis frutos como totalmente perdida; no ano de 1853, porém, a falta de vinhos ordinários para o consumo da ilha da Madeira, e a total carência de aguardente, cuja importação é proíbida na Ilha, levaram os possuidores de vinhas a fazer vindima de uvas de horrível aparência, cobertas de bolor, arregoadas, isto é fendidas longitudinalmente e com a polpa quase inteiramente endurecida, de uvas enfim nas quais um desgraçado consumido pela fome hesitaria em tocar. De uvas neste estado poder-se-ia tirar vinho? De certo que não. O líquido que saíu imediatamente das uvas muito atacadas de mangra, que foram pisadas, foi um líquido um pouco mais denso que o môsto, com uma côr amarelo-terrosa como a das águas turvadas pela grêda, e com o cheiro característico da mangra, que é mais fácil de reconhecer que de definir: cheiro repugnante e incómodo, o qual se assemelha um pouco ao cheiro do cobre esfregado com um ácido pouco activo, o ácido cítrico, por exemplo. Este líquido, em que à uma quantidade pouco considerável de açúcar, é susceptível de fermentar, e fermenta efectivamente, mas com bastante violência e por pouco tempo: porque a proporção em que nele entra o fermento não está na devida relação com o pouco açúcar das uvas doentes.

Esse líquido, ao qual com dificuldade se pode dar o nome de vinho, que resulta da fermentação do sumo extraído das uvas doentes, é susceptível de clarificação, e toma uma côr alambreada ás vezes semelhante à do bom vinho; o sabor, porém, mesmo do mais bem preparado é detestável; porque a um amargor muito sensível, se junta o gosto insuportável do fungus parasita. É certo, contudo, que do uso deste vinho não resulta prejuízo à saúde do povo.

VINHA E A CRISE

Eduardo Dias Grande

Publicado:

Relatório Sociedade Agricola do Funchal. Por Eduardo Grande, Agronomo addido ao Governo Civil do Distrito do Funchal, Funchal, 1865.

O oidium tuckeri que desde o anno de 1852 assolava implacavelmente as vinhas da Madeira, reduzindo-as a uma produção mesquinha, como se vê do mappa que damos abaixo, e fazendo abandonar quasi completamente em todo o Districto a sua cultura, começa a desapparecer e as plantações nascentes erguem-se esperançosas por quasi toda a ilha para substituir os antigos vinhedos.

Produção de vinho nas ilhas da Madeira e Porto Sancto, nos annos de 1853 a 1859

ANNOS	HECTOLITROS
1853	3:167
1854	620
1855	151
1856	364
1857	423
1858	770
1859	632

A declinação sensivel do mal, o enthusiamo tradicional por esta cultura no Districto, a efficácia da enxofração, como meio preventivo, o uso ja vulgar deste processo em toda a ilha, tudo nos faz crer que em pouco tempo a Madeira poderá offerecer novamente ao mercado vinhos da primitiva qualidade.

A crise, pela qual acaba de passar este Districto, não foi exclusivamente devida á molestia que tão violentamente attacou os seus vinhedos.

De há muito que ella se preparava, pelo descredito que os vinhos desta ilha foram pouco a pouco grangeando no estrangeiro, com o abuso inconsiderado das estufas.

Com o fim de communicar, artificialmente, aos vinhos qualidades que só o tempo lhes póde dar, introduzio-se na ilha, no principio deste seculo, o processo de sujeitar os vinhos de producção recente a altas temperaturas (60º ao mais) por espaço de alguns mezes, em casas ou estufas preparadas para esse fim[7].

Por esta practica lançou-se imprudentemente nos mercados estrangeiros uma grande porção de vinhos, muitos dos quaes mal preparados, e estas duas circumstancias provocaram as desconfianças dos consumidores, diminuiram a procura e accarretaram uma baixa sensivel no preço deste genero.

Como os vinhos fossem a fonte exclusiva de receita para este Districto, faltaram quasi repentinamente os meios de dar á cultura da videira a assiduidade e perfeição de amanhos que ella requeria, e a producção baixou numa progressão assustadora.

Com effeito em 1813 produziu a ilha 99:218 hectolitros de vinho; depois desta epocha chegou ainda a produzir 126:000 hectolitros. De 1847 a 1852 (apparecimento da mangra) a producção decresceu successivamente como se vê do mappa seguinte:

ANNOS	HECTOLITROS
1847	81.846
1848	57.688
1849	60.669
1850	54.448
1851	38.543
1852	8.883

Com a baixa de preço e falta de producção, diminuiu a exportação, e esta que parece fôra ainda em 1809 para mais de 57:960 hectolitros, e que chegará ainda em 1825 a 53:765 hectolitros, não passou desde então de 30:000 hectolitros, como se verá da tabella seguinte:

ANNOS	HECTOLITROS	ANNOS	HECTOLITROS
1828	37.185	1840	30.810
1829	31.317	1841	27.656
1830	21.250	1842	24.228
1831	21.381	1843	28.542
1832	27.667	1844	27.256
1833	33.553	1845	27.740
1834	35.659	1846	31.645
1835	20.868	1847	21.472
1836	30.576	1848	22.523
1837	31.388	1849	28.512
1838	37.976	1850	27.531
1839	39.945		

Os valores que estes vinhos deixavam na ilha eram consideráveis, mas pela fórma porque se fazia o seu commercio cabiam elles quasi exclusivamente aos estrangeiros, em cujas mãos estava monopolisado.

Na epocha da colheita o vidho em mosto era vendido, por preços baixos, ás casas inglezas estabelecidas na ilha, que o preparavam e embarcavam depois, para os differentes mercados do seu consumo, deixando aos proprietários magrissimos lucros.

---

7. Relatório appresentado à Academia Real das Sciencias pelo Sr. João d'Andrade Corvo.

A grande escala em que estas casas negociavam tornava conhecidas as suas firmas nos differentes mercados e excluia deste commercio os proprietários, que só desvantajosamente podiam luctar com a concorrência daquelles.

A adulteração dos vinhos, e a sophisticação dos bons processos de melhorar este genero, de que por infelicidade se tem abusado, tornavam ainda menos accessiveis aos viticultores, lucros, que elles nunca deveriam ter deixado sahir das suas mãos.

Hoje que a cultura da videira promette vir a ser novamente uma fonte de riqueza e de prosperidade para esta terra, deviam os proprietários pensar nos meios de haver para si o commercio dos vinhos e as vantagens que lhe são inherentes.

A associação dos viticultores em uma companhia para o commercio dos vinhos para o estrangeiro, uma gerencia intelligente que classificasse devidamente os productos vinicolas do districto, que conquistasse a confiança e o credito dos dos mercados, assegurando aos consumidores a genuidade do genero offerecido, lograria de certo este proveitoso intento.

Não cabe aqui o desenvolvimento deste pensamento que julgo aproveitável e cujo alcance bem poderão os leitores avaliar.

A crise que a agricultura deste paiz acaba de attravessar foi tanto mais grave, quanto que o maior e melhor dos seus terrenos, fôra votado imprevidentemente ao cultivo da vinha.

Hoje é necessário que os cultivadores se não lancem de novo á cultura da videira, é mister que não alarguem á custa de outras culturas valiosas, a área da producção vinicola.

O Districto perdeu muito com a falta de seus vinhos e com o descredito que as bebidas artificiaes, alcunhadas com o titulo de vinho da Madeira, lhe foram grangear no estrangeiro; mas é também verdade que melhorou a sorte do colono, tomou a agricultura um caminho mais providencial, e sobre tudo o mal não é tão grande como se quiz suppor, nem é irremediavel.

A introducção dos vinhos de Portugal, que muitos tem querido venha estabelecer o equilibrio entre a cultura dos vinhos e as outras producções da agricultura, matando as vinhas de inferior qualidade, e mantendo apenas as que podessem existir com a livre concorrencia, seria hoje um não pequeno mal: a industria das vinhas está novamente na sua infancia, e é necessário proporcionarmos-lhe alguma protecção. Mais tarde, quando de todo tiver desapparecido a molestia, quando as vinhas, agora plantadas, tiverem chegado ao auge da sua producção, será opportunidade de lançarmos no mercado vinhos de Portugal, e pôr nas condições de igualdade com as outras industrias a producção vinicola madeirense. Hoje protecção á cultura nascente, que desenvolvendo-se deve de novo chamar o commercio e os capitaes a este porto.

A falta de bacello limitou este anno consideravelmente a plantação. Bom seria que na proxima epocha o Governo fizesse vir para este Districto uma porção de plantas das castas mais selectas dos vidonhos do Continente.

A cultura da vinha faz-se no Districto de duas fórmas differentes; em balseiras, ou embarrados, na região do norte; e em latadas e corredores na parte do sul.

Nos embarrados a videira sustenta-se e enlata-se sobre árvores dispostas para esse fim: neste systema a producção é abundante, mas pouco qualificada, porque as uvas raras vezes chegam a uma completa maturação, já porque não recebem a reverberação dos raios calorificos, ja porque as arvores não são podadas convenientemente.

As arvores que no Districto se encontram associadas á videira, são o castanheiro, o carvalho, a faia e o louro.

O unico tractamento que recebem aqui as balseiras, é a desfolha das arvores quando as uvas estão proximas da maturação, e alguma limpesa tanto nas varas superabundantes da videira, como nos ramos da planta que as sustenta.

Os vidonhos que se cultivam de embarrado são, pela maior parte, Verdelho, Sercial, e Tinta. Julgo que esta cultura é susceptivel de grande melhoramento, e para elle entrego á appreciação competente dos agricultores deste país, as indicações que se seguem:

1º - Empregar nos embarrados a robusta variedade americana, conhecida pelo nome de Isabelle, enxertando-a depois em qualquer das castas, verdelho, sercial e tinta, que até hoje se empregavam para o mesmo fim.

Parece-me que por esta práctica devem obter-se individuos que conciliem o vigor de vegetação da primeira especie, com a producção qualificada das ultimas.

2º - Escolher para amparo das videiras arvores fructiferas e pouco folhosas, como o castanheiro, o carvalho, e o freixo, cujas folhas são uma excellente forragem.

O habito de enlatar a vinha sobre arvores de folhas persistentes, como o louro e a faia, é altamente condemnavel, porque estas arvores entretem no ambiente uma superabundancia de humidade que provoca um grande luxo de folhagem á custa da fructificação. Tambem a desfolha destas arvores é mais dispendiosa, o que não deve perder-se da vista.

3º - Às arvores convem que sejam dispostas a uma tal distancia, que o sol possa penetrar por entre ellas em todas as direcções para que os cachos sejam menos assombrados e possam amadurecer menos imperfeitamente.

4º - Nos logares desamparados e expostos aos ventos frios, as videiras devem encostar-se do lado do meio dia, - nas situações temperadas ao poente, e ao norte só excepcionalmente, nos casos de uma grande insolação e calor muito intensivo.

5º - As arvores descabeçam-se a quatro ou cinco metros de altura, e os baccellos devem acompanhalas até este ponto.

6º - As arvores ou devem ser podadas de maneira a ficarem unicamente com ou cinco ramos lateraes, ou em fórma de cupula ou vaso arredondado.

No primeiro caso os braços da videira enlatam-se nos ramos por toda a sua estensão, e passam-se de umas a outras arvores, formando festões ou grinaldas, de um effeito admiravel.

No segundo cingem-se em roda da copa da arvore em espiraes mais ou menos perfeitas e acompanhando esta em toda a sua altura.

7º - As balseiras devem ser cuidadosamente podadas todos os annos para que as uvas sejam mais gradas e o vinho de melhor qualidade.

Os vinhos do norte servem para lotar os da região do sul, que se melhoram com esta mistura, e que se tornam mais baratos, porque, como vimos, a producção das balseiras é abundante e o seu grangeio facil e economico.

As balseiras podem tambem por si só, dar vinhos fracos de muita estimação, no genero do clarete e do Rheno, sempre que elles forem tractados convenientemente.

Na região do norte, são os vinhos de Ponta Delgada e do Porto da Cruz os mais reputados.

Nos vinhos do sul a cultura é conduzida com bastante perfeição.

As vinhas desta região situadas, pela maior parte, nos declives das montanhas em socalcos laboriosamente construidos, com destino a approveitar cuidadosamente toda a superficie do terreno e sustental-o contra as aguas das chuvas, exigem para o seu grangeio custosos amanhos e cuidados repetidos, que tornam excessivamente caros os seus productos.

A duração destas vinhas limita-se ao pequeno espaço de quinze annos; a circunstancia de serem os baccellos plantados muito perto uns dos outros, e o genero de poda a que a videira é submettida no paiz, determinam o definhamento precoz desta planta e a sua curta vida.

Parece, porém, que uma e outra practica se justificam, em razão da necessidade que ha de reprimir a excessiva vegetação que a videira tomaria neste clima, collocada em outras circunstancias.

A poda comprida é, ao que dizem os agricultores, exigida pelas especialidades o modo de vegetar das castas cultivadas na ilha.

Pelas razões que deixo indicadas, e não tendo um profundo conhecimento das vinhas deste paiz, não me atrevo a condemnar qualquer daquelles usos.

As vinhas desta região são regadas como as de algumas situações da Andaluzia, e este beneficio não é aqui dos menos dispendiosos.

Do que temos dito vê-se que os vinhedos do sul deixam aos agricultores productos onerados de tão custosos adiantamentos que só um preço excepcional póde devidamente retribuir. Assim a cultura da vinha nesta parte da ilha deve limitar-se aos lugares privilegiados em que se produzem as especialidades inimitáveis dos seus vinhos, que tem em toda a parte um grande valor.

Os vidonhos que formam as vinhas do sul da Madeira são conhecidos pelos seguintes nomes:

Uvas Brancas

BUAL - Produz o vinho estimado conhecido por este nome. Parece que este vidonho fôra importado de Bucellas.

SERCIAL - É, segundo o Sr. João d'Andrade Corvo, conhecida na Allemanha esta variedade pelo nome de Hocheim. Dá origem a um dos vinhos mais qualificados da Madeira.

MALVASIA - Encontram-se deste vidonho differentes variedades. Foi introduzida na ilha pelo Infante D. Henrique, em 1845.

É uma das castas mais estimadas da Madeira pelo perfume e delicadesa dos seus produtos. Esta variedade foi importada de Candia. Dá-se apenas nos logares abrigados e pouco altos.

A Fajã dos Padres, e o Paul do Mar eram affamados pela excellencia da sua malvasia.

VERDELHO - Variedade que sobe a grande altura. É muito productiva e dá o vinho conhecido por aquelle nome, que, quando velho, é de grande estimação.

Supponho que esta variedade é conhecida no reino pelo nome de Gouveio.

BASTARDO BRANCO. - PERINGÓ. - CARÃO DE MOÇA. - GANCHEIRA. - VERMEJOLHO. - BARRETE DE CLERIGO. - SABBA. - LISTRÃO. - Estas variedades são muito menos estimadas que as precedentes, e concorrem com elles na factura dos vinhos de que fallamos, mas são particularmente a base do vinho conhecido simplesmente pelo nome de Madeira.

Além destas encontram-se também o Muscatel branco, e o Alicante, que se consomem nas mesas.

Uvas Coradas

NEGRA MOLLE - TINTA - É destas duas variedades que se extrahe o vinho conhecido pelo nome de Tinta da Madeira.

NEGRINHA OU TINTA DE BAGO PEQUENO - Uvas de muito inferior qualidade e de difícil maturação.

BASTARDO PRETO - Uva muito adocicada e de bastante perfume.

TARRANTÉS - Bago roxo escuro, de boa qualidade.

MAROTO E CASTELLÃO - Variedades pouco estimadas.

ISABELLE - Variedade muito rustica e vigorosa, importada da America.

FERRAL - MUSCATEL ROXO - ALICANTE ROXO - Cultivadas só para consumo das mesas.

Além destas encontram-se também nas novas plantações muitas variedades de Portugal que se devem á importação do bacello que depois da invasão da molestia se tem feito do continente.

Com quanto algumas destas especies, como o Arinto, a Tinta do Padre Antonio e outras, sejam de boa qualidade e convenham conservar-se, julgo, porém, que os viticultores deste paiz devem exforçar-se em multiplicar as catas antigas dos seus vidonhos, sujeitando a uma vigorosa enxertia todas as outras cepas menos qualificadas para conservar o antigo cunho dos seus vinhos, que a introdução de outros elementos poderia transtornar.

O Estreito, a Paul do Mar e o Jardim da Serra, passam por ser os logares onde se colhem os vinhos mais finos da região do Sul.

CARTA sobre

A NOVA MOLESTIA DA VINHA NA MADEIRA

dirigida ao CHEFE CIVIL DO DISTRICTO

Dr. João da Camara Leme

Publicado:

Carta sobre a nova molestia da vinha da Madeira dirigida ao Chefe civil do Distrito pelo Dr. João da Camara Leme, Funchal, 1872.

Illmo. e Exmo. Snr.

Sabe V. Exª primeiramente que o desalento, a indolencia e a inercia, no meio de uma calamidade, trazem quasi sempre após si as mais funestas consequencias.

Um bem triste exemplo d'esta verdade é o que se deu na Madeira, quando o Oidium tukeri invadiu as nossas vinhas.

Não ha muito que, chamando a attenção do público madeirense para tão desditosa quadra me exprimi assim:

"Havia um anno que me achava em França, quando me chegou a triste noticia de que o Oidium tukeri fazia terriveis estragos nas vinhas da Madeira.

Cuidei immediatamente em mandar para aqui todos os esclarecimentos que pude colher sôbre o assumpto; e quem tiver o número do Estudo de 30 de Novembro de 1852, ahi poderá ver publicado o que então a tal respeito escrevi.

Poderá ver que indiquei os meios que já eram empregados com vantagem na França para combater a molestia da vinha, e que, entre elles, fallei do emprêgo do pó de enxofre por muio de um folle, com tendo dados os resultados mais vantajosos; - que por essa occasião dirigi aos meus patricios palavras tendentes a levantar-lhes o ânimo abatido por tamamha calamidade; - que me esforcei para os dissuadir do proposito, que muitos formavam, de emigrar, mostrando-lhes que não deviam deixar as suas moradas, desamparar as fazendas que tinham herdado de seus paes e regado com o suor do seu rosto, e trocar por maus climas o clima delicioso e o solo tão fertil da terra que os vira nascer, que os acalentará em seus braços, e que até então lhes offerecêra sempre senão copiosos sufficientes meios para a sua subsistencia; - poderá, finalmente, ver que lhes aconselhei que luctassem com coragem contra a adversidade; que tractassem de conservar as suas vinhas pelos meios que a sciencia e a experiencia mostrassem ser os melhores; e que tivessem resignação, confiança no Senhor, e esperança no futuro.

"Infelizmente a minha voz dão foi ouvida! não foram seguidos os meus conselhos! cruzaram-se os braços; o flagello caminhou sem encontrar obstaculos,

"Veiu então a miseria com todos os seus horrores! veiu a emigração! e a Madeira, vestida de andrajos, andou esmulando de cidade em cidade, de paiz em paiz!

"Que dolorosas recordações! Mas, também, que profícua lição!

Hoje, como V. Exc^{a}, de certo, tambem não ignora, as nossas vinhas, já em muitos pontos prêza de nova calamidade, estão outra vez ameaçadas de completa destrnição.

Com quanto a Madeira tenha actualmente recursos muito maiores do que no tempo em que o vinho era a sua unica producção importante; com quanto me pareça certo que o terrível flagello que agora se ergue sobre nós não póde já por-nos na situação desgraçada a que nqs reduziu o Oidium tukeri, é fora de toda a duvida que o mal que nos póde d'ahi resultar é ainda immenso.

Parece-me, pois, de toda a necessidade tomarem-se quanto antes as possiveis providencias; e, sabem que não se tenha ainda descoberto um remedio com a desejada efficacia e de facil applicação, não é isso razão bastante para se não empregarem desde já aquelles dos meios propostos que mais pareçam vantajosos e adaptados às nossas circumstancias.

Apezar de ter ainda a minha atenção prêza a um estabelecimento fabril da maxima importancia para èsta terra, e de exigir ainda o meu estado de saude socêgo e descanço, não posso, sem gritar - álerta, - ver indolentes e cruzados os braços no momento de perigo.

Por isso me resolvi a dirigir a V. Exc^{a} estas linhas em que me proponho a consignar as noções mais importantes para nós que pude colhêr no que li sôbre a molestia que tamanhos estragos tem feito, nestes ultimos anos, nas vinhas de outros paizes, e tanto ameaça já as nossas; e espero que V. Exc^{a}, tomando-as em consideração, dará sem demora as providencias que estiverem ao seu alcance, tendentes, já a esclarecer o público, já a fazer observar, por via dos Administradores de Concelho, por via das Camaras Municipais, por todos os modos possiveis, as medidas mais prudentes e proficuas que as circumstancias aconselharem.

A molestia da vinha a que me refiro foi descobena na America em 1854, em Inglaterra em 1863, e em França tambem em 1863, mas só bem determinada neste paiz em 1866. Em Portugal foi notada de 1868 para 1869.

O symptoma mais caracteristico e que mais tem attrahido a attenção dos observadores que teem estudado a nova moléstia das vinhas, é uma ou mais manchas formadas no centro por parreiras já mortas, ou quasi mortas, rodeadas de outras mais ou menos attacadas, tornando-se o ponto de partida de um movimento de extenção que progride incessantemente até invadir tudo.

Logo depois de ter a molestia revelado a sua existencia por este signal caracteristico, as folhas da vinha amarelleem em toda a extenção do limbo, passando depois de um amarello esverdeado mais ou menos claro segundo a qualidade da vinha, a um amarello côr de terra, appresentando algumas vezes uma aureola marginal avermelhada. Quando chegam a este estado, não tarda que sequem, começando pela circumferencia; e, finalmente, caem, as mais baixas precedendo sempre as mais altas.

Os bacellos não passam por todas as phases regulares da sua vegetação: as pontas fazem-se lenhosas quando as partes médias estão ainda verdes; e no inverno tornam-se seccos e qnebradiços.

As uvas chegam muitas vezes a amadurecer; mas, quando o mal é intenso, tomam uma côr vermelho clara, quasi rozada; e um pouco azedas; aquosas e sem perfume; o vinho não presta nem se conserva.

São estes os symptomas que se notam nas vinhas cuja molestia é ainda recente; mas, quando ella é já antiga, quando foi começada no ano precedente, os gomos que rebentam na proxima primavera são curtos e enfezados, e as folhas muito pequenas e encarquilhadas para fóra, amarellecem pouco depois.

Algumas vezes acontece, porém, que ellas conservam ainda uma côr bastante verde, o que indica que a vinha póde, durante o inverno e no começo da primavera, deitar raizes novas ou regenerar as que estavam em parte destruidas.

Neste estado as vinhas teem por vezes ainda fôrça para produzir alguns pequenos cachos, que não chegam a amadurecer, porque não tarda que a molestiça faça novos progressos: então as parras definham, murcham e morrem.

As vinhas que apresentam taes symptomas teem, com toda a certeza, as raizes profundamente alteradas; e, examinando-se êstas, encontram-se amolleeidas e podres; os tecidos, hypertrophiados e molles, cedem facilmente debaixo da pressão dos dedos, e deixam ver, quando se ferem com a unha, a parte lenhosa do centro.

É pelas raizes mais pequenas que começa esta alteração, que em seguida se manifesta nas raizes grossas, e sobe, finalmente, ao tronco, que em breve séeca e morre.

(...)

Desde que a Phylloxera Vastatrix existe, desde que tudo demonstra que o progressivo desinvolvimento da nova molestia da vinha não é devido a um estado particular das videiras, mas sim ao contagio e propagação dos Phylloxeras, é hoje, a meu vêr, de pequena importancia saber quaes foram as condições que deram primitivamente logar á apparição d'estes insectos; e entendo que mau caminho seguem os que procuram evitar ou combater a molestia, esforçando-se por collocar a vinha nas condicções oppostas às que hypotheticamente pensam ser as que deram origem ao Phylloxera.

A minha opinião é que devemos combater a nova molestia da vinha, como hoje combatemos a sarna no homem e nos animaes; isto é, prevenindo quanto possivel o contagio, e destruindo o acarus nos individuos em que elle se manifesta, não simplesmente com remedios internos e geraes, como faziam os antigos, mas sim, e sobretudo, por meio de agentes insectidos applicados localmente.

Para impedir o contagio é indispensavel procurar destruir o Phylloxera nas vinhas já atacadas, ainda que não estejam de todo mortas, ainda quando seja necessario, para isso sacrifical-as.

Não cortâmos nós as cannas atacadas de bicho, para, por este meio, salvarmos as cannas que estão ainda sans? Não impedimos nós a propagação da epidemia dos gados, abattendo os animaes doentes para salvarmos os sãos do contagio? Pelo mesmo modo, e com os mesmos fundamentos, a conservação das vinhas sans exige que se sacrifiquem as vinhas atacadas da molestia, e que já estão votadas a uma morte certa; pois que só em quanto a vinha tem vida, só em quanto tem raizes succulentas que possam ministrar alimento aos phylloxeras, é que estes se acham junto d'ellas, e podem ser ahi destruidos. Assim amputa muitas vezes o cirurgião um membro para salvar a vida ao resto do corpo; assim se sacrifica muitas vezes uma parte para não se perder o todo.

Por isso no Cantão de Vaud, na Suissa, onde a vinha é uma das principaes riquezas, se decretou o arrancamento forçado das parras doentes; - por isso em França o ministro da agricultura pensou em propôr á assembiea nacional igual medida.

Em quanto aos agentes que podem ser empregados para matar os insectos, são, como já vimos, muito numerosos; deve-se por tanto escolher d'entre elles os que forem menos dispendiosos e de mais facil aplicação. - Infelizmente, na Madeira, muito poucas vinhas ha que possam ser tractadas por immdação, o que parece ter produzido bons resultados.

O que é certo é que este assumpto deve prender a attenção dos agricultores da Madeira, a fim de empregarem, desde já, todos os meios possiveis, tendentes a conservar as nossas vinhas, que são uma das maiores riquezas.

Convém que se saiba que os estragos que o Phylloxera Vastatrix tem feito nas vinhas de diversos paizes são já immensos.

Numa brochura recentemente publicada no Porto sôbre o novo flagello das vinhas, o auctor, fallando da França, exprime-se assim: "Quem houver de percorrer as vastas e ferteis regiões vinicolas da França, desdè o Bordelais até as praias do Mediterraneo, sentirá confranger-se-lhe o coração, vendo pascer rebanhos e manadas por entre uma necropolis de detritos vegetaes. Alli, precisamente nos sítios em que poucos annos antes a vide se avergava com o pezo de seus rubidos fructos, promettendo ao lavrador, em premio dos suores com que tinha regado a terra, abundancia e alegria; alli, onde as canções dos vindimadores competiam com os gorgeios das avesinhas do ceo; alli apenas jaz uma familia de mortos! As cepas despidas da sua verde folhagem, umas erguidas, outras tombadas, assimilham aos restos de uma floresta immensa, poupados por um

incendio! Que desolação! Quantas lagrimas e luto e privações! Quanta dôr não significam aquelles tristes despojos!"

Em Portugal esta calamidade tem já tambem tomado proporções altamente assustadoras. É o que manifestamente revela uma carta de José Monteiro de Barros, de Vessadios, publicada no nº 99 - 1872 - do Jornal do Porto, e que peço a V. Exª licença para transcerver aqui. Eil-a:

"Está sobre nós uma calamidade. O paiz vinhateiro está ameaçado pelo Phylloxera Vastatrix, já sobre nós estende suas azas negras a ultima adversidade que a providencia parece ter querido enviar-nos para mostrar-nos o que somos e o que valemos; não estava ainda esgotado o calix dos soffrimentos e miserias, eis-nos a braços com a ultima: e de certo ficaremos vencidos se porventura os Poderes Publicos não accodem opportunamente a este desventuroso paiz, ordenando sem perda de tempo, que se estudem os meios de combater este terrivel flagello.

"Haverá 3 annos que a nova molestia principiou em uma quinta pertencente ao sr. Lopo Vaz, ninguem entre nós soube explicar nem dizer quaes as causas d'essa nova molestia, nem classifical-a; ninguem soube descobrir o remedio para esse mal

"Tambem é verdade que não se empregaram diligencias para o descobrir, pois que, attribuindo muitos o facto a causas locaes, mais ou menos plausiveis e verdadeiras, não se imaginou então quão terrivel era este novo mal.

"Hoje não ha que duvidal-o, o Douro está em breve a ficar reduzido á fome e á miseria; principia já a espalhar-se um panico assustador na freguezia de Covas do Douro; é justamente nesta freguezia onde se produzem os vinhos mais genuinos e mais afamados de todo o paiz vinhateiro, e é justamente na ribeira de Covas que o novo flagello vai mostrando os seus terriveis effeitos.

"Ha poucos dias fui a uma Quinta que possuo em Chancelleiros, e por essa occasião tive de presenciar e ver os effeitos d'esse novo mal, e tão impressionado fiquei, que me resolvi a escrever estas linhas, com o fim de publicar por meio da imprensa, as minhas tristes observações em algumas vinhas, e principalmente, para poder supplicar a V...com o maior empenho, que no seu muito lido jornal levanta a sua auctorisada voz em favor do paiz vinhateiro. Em uma vinha pertencente ao sr. Fcº. Pinto, de Chancelleiros chamada dos Cardinhaes, e em outras sitas na Ribeira de Covas, na dos Fojos, por exemplo, é onde este anno se observam os effeitos d'esse mal.

"Eu e alguns amigos andámos vendo essas vinhas, e retirámo-nos com a dór no coração, contristados e afflictos, por que persentimos uma grande calamidade pendente sobre nós, e não podemos nem sabemos dar-lhe remedio. Na vinha dos Cardinhaes notou-se o anno passado um enfraquecimento geral nas vides; os rebentões novos ficaram curtos, rachiticos, e affectados visivelmente de uma nova molestia que não a do Oidium, porque nesta o enxofre produz salutares effeitos e naquella não; este anno nota-se que da extremidade da vara seccam os pampanos ou sarmentos novos, e os que nasceram mais proximos das cepas ou estão quasi seccos ou sem força para crescer. Qual é a causa d'este effeito? Que remedio será bom para combater este mal?

"Eu quizera pedir ao Governo que mande estudar esta molestia, que por meio de seus subalternos explique que remedio, se é que o ha, se deve empregar, e que finalmente empregue meios para atalhar o mal em quanto é tempo; mas a minha voz é demasiado fraca, e por isso desejo que os homens que escrevem sobre a sciencia, aquelles que escrevem na imprensa, aquelles que se interessam pelo bem do paiz, se occupem de um assumpto de tanta consideração.

"Ouso pedir ao digno deputado por Sabrosa, em cujo concelho se tem manifestado estes effeitos da nova molestia, que eu estou persuadido ser produzida pelo insecto a que tenho ouvido chamar Phylloxera Vastatrix, empregue todos os esforços perante o governo, a fim de elle se occupar sem demora d'este objecto, e mandar ás localidades estudar por pessoa competente, os meios de debellar este novo inimigo do nosso torrão, tão avassalado e subjeito a desgraças tamanhas.

"Que podem esperar, sr. redactor, os lavradores que vem invadidas as suas vinhas por este mal sem remedio?

"Já não ha quem queira comprar vinhos, já não ha quem empreste aos proprietarios capitaes para costearem os grangeos e despezas, como até hoje, porque a hypotheca constituida nas vinhas não é já garantia segura para os credores; e além d'estas

consequencias é bem facil de ver que outras hao de seguir-se bem peiores para os habitantes de um paiz outr'ora tão rico e feliz.

"Aquelles que, como eu, presenceárem e sentirem as consequencias d'este novo mal podem affirmar que nos espera um bem triste futuro.

"Alguem me diz que esta molestia invadira os vinhedos da França e da Hespanha, porém o que eu ignoro, e ignoram todos aqu é qual o remedio que se tem applicado, e se porventura algum tem obstado á propagação da molestia ou a tem curado, e no meu entender todos os meios devem ser empregados para ver se se consegue descobrir e achar um antidoto ou preservativo do mal.

"Como este assumpto interessa a todos os proprietarios, e principalmente áquelles cuja fortuna consta de vinho, insisto em pedir a todos que procurem, pelos meios ao seu alcance, o fim que desejámos; pois do contrario veremos desgraçadamente em pouco tempo invadido o pdiz vinhateiro d'essa molestia e com ella vel-o-hemos perecer e anniquillar-se talvez para sempre.

"Por em quanto está localisado o mal, mas creio que em pouco tempo se estenderá em todo o paiz; e Deus permitta porém, que eu me engane neste juizo.

"Esta nova molestia é, segundo vejo, differente em tudo d'aquella com que luctamos ha tantos annos, differente na propagação, nos effeitos, e muito mais a temer, porque secca a vinha onde entra, e não deixa esperança alguma ao lavrador.

"Se V. Exca levanta em prol do paiz vinhateiro a sua auctorisada voz, muito tem que lhe agradecer os habitantes d'esta região.

"Com relação aos effeitos d'esta nova molestia devo accrescentar que muitas videiras das vinhas invadidas não chegaram a rebentar, o que eu attribuo não só á molestia, mas ainda á sua intensidade e rapidez, pois é certo que foram podadas e no anno passado rebentaram e produziram fructo, posto que não tão perfeito como nos annos anteriores. - José Lopes Monteiro de Barros."

Em vista, pois, do que fica exposto, e porque me consta que já em varios pontos d'esta ilha se manifesta tão terrivel molestia, venho chamar a attenção de V. Exc^{a} sobre este assumpto, pedindo-lhe que considere se, nas actuaes circumstancias, não seria conveniente, entre outros meios que a V. Exc^{a} pareçam bons: - 1º nomear uma commissão, com a sua séde na cidade do Funchal, encarregada de estudar a nova molestia das vinhas na Madeira, fazer ensaios, e propôr os meios mais convenientes de a debellar; 2º crear em cada concelho uma comissão filial presidida pelo respectivo administrador e da qual devam fazer parte os parochos e presidente da camara municipal, e alguns proprietarios mais instruidos, - commissões que se corresponderiam com a commissão central dando conhecimento do desenvolvimento da molestia, dos symptomas observados, dos ensaios feitos, e dos rezultados obtidos; 3º fornecer, já pela caixa de soccorros sendo possivel, já por subscripções, ou por qualquer outro modo que V. Exc^{a} entender conveniente, os recursos necessarios para que essas commissões possam pôr em practica os meios que entenderem dever-se empregar para preservar as nossas vinhas de tão terrivel calamidade.

Se o que eu deixo dicto póder convencer a V. Exc^{a} de necessidade de se tomarem quanto antes medidas energicas sôbre este assumpto, e se com isso eu tiver feito algum serviço ao meu paiz, darei como bem empregado este meu trabalho.

Peço licença a V. Exc^{a} para dar publicidade a ésta carta, se o entender conveniente.

De V. Exc^{a}

com a maior consideração e estima

mto. att^{o}. vdor.

Dr. João da Camara Lome

OS MÉTODOS DE TRATAMENTO DO VINHO

Dr. João da Camara Leme

Publicado:

Breve Notícia sobre o tractamento do vinho pelo calor. Pelo Visconde do Cannavial, Funchal, 1882.

Não ha dúvida: - o aquecimento pelo methodo Pasteur conserva e melhora os vinhos. E estou certo de que, por este methodo, se podem preparar, em pouco tempo, vinhos da Madeira agradaveis, aromaticos, francos, com as qualidades genuinas do puro summo da uva.

Mas concordo perfeitamente, com o sr. Conselheiro Ferreira Lapa, em que difficilmente se poderá chegar a obter, por tal methodo de educação, o typo generoso e propriamente fidalgo a que pertencem os vinhos da Madeira. Tambem creio que não é com um aquecimento rapido, talvez de tres ou cinco minutos, em qualquer cenothermo, que se poderá apresentar o vinho classico da Madeira, generoso, quente, balsamico, perfumado, suavissimo, nem nenhuns outros vinhos generosos.

E não é tambem por meio de um processo que estraga o typo e a natureza dos vinhos, como é o das estufas usadas na Madeira desde os fins do seculo passado, que se poderão obter aquelles vinhos tão estimados.

Note-se bem que, no processo d'essas estufas, só no fim de muitos dias chega o vinho a attingir a temperatura em que tem de ser conservado, quando está reconhecido que convem que o aquecimento lhe dê rapidamente, e com igualdade, o calor necessario para a sua conservação; as qualidades naturaes do vinho, que um aquecimento bem dirigido deve conservar, ficam alteradas ou estragadas; os principios volateis escapam-se por uma abertura que é praticada na parte superior de cada pipa, para dar sahida aos productos gazosos das fermentações; o oxygenio do ar que, desde que a fermentação cessa, tem facil entrada por essa abertura, accentua no vinho o gôsto de cozido, de requeimo, o gôsto chamado de estufa; e a acção, durante mezes, em taes condições, de uma temperatura de 50 a 70º C., torna o vinho sêcco, magro, decahido. Accresce que a grande quebra que o vinho tem na estufa, os concertos necessarios para esconderem defeitos nella adquiridos, as mais fortes adubações sacharinas e alcoolicas, e os grandes temperos indispensaveis para podêr o vinho ter sahida no mercado, tornam este processo, além de mau, muito caro.

É, pois, absurdo pretender desenvolver no vinho novo as excellentes qualidades que apresenta o vinho de canteiro velho, por meio de um processo monstruoso, que deve ser banido da educação de todos os vinhos naturaes.

Não vejo, todavia, entre os outros methodos de aquecimento de vinho de que tenho conhecimento, nenhum que satisfaça convenientemente às condições que reclama a educação dos vinhos generosos da Madeira, e que seja facil, economico, e sufficientemente industrial para podêr ser applicado, com vantagem igual, em grande escala, não só a garrafas, senão, principalmente, a pipas, a vasos de grande capacidade

Mas eu julgo ter resolvido o problema.

Começo por elevar rapidamente a temperatura do vinho, fazendo-o atravessar um tubo de estanho aquecido em banho-maria.

O vinho sae quente d'este aparelho por um tubo do mesmo metal, que o vae deitar no fundo do vaso onde tem de ser conservado durante muito tempo em temperatura muito branda, e que deverá ser, em regra, uma boa pipa de carvalho.

Uma esponja humedecida com agua fria cerra a circumferencia exterior da abertura por onde o tubo penetra na pipa; e serve para condensar vapores do vinho e difficultar-lhes a passagem, e bem assim para diminuir a evaporação estabelecendo pressão sôbre a superficie do vinho.

Convem que a pipa fique cheia; e não ha nisso inconveniente, porque o vinho não tem de ser ulteriormente submettido a temperatura mais elevada do que a inicial.

Fecha-se então bem a bocca da pipa com batoque de madeira, como deve ter sido fechada a abertura do tôrno.

Segundo que a pipa for destinada a ficar deitada, ou empinada, haverá no centro do batoque da bocca, ou do tôrno, uma abertura circular de diametro proprio para ser exteriormente fechada cóm uma rolha de garrafa; mas de diametro maior interiormente. Esta rolha será uma valvula de segurança; a temperatura do vinho será conhecida por meio de um thermometro nella enfiado; e as provas e a aguardentação opportunamente convenientes poderão fazer-se facilmente.

A temperatura inicial deverá ser capaz de tornar inertes os fermentos; podendo variar entre 50 e 70° C., segundo for o vinho mais ou menos alcoolico, e mais ou menos adiantado em edade; devendo convir, em geral,a temperatura de 60° C.

Não deve, em regra, o vinho ser submettido a este methodo de tratamanto antes de estar bem claro e clarificado; convindo que tenha ja recebido a terça parte, pelo menos, da aguardente que se calcula deve receber no periodo da sua educação até se achar em estado de podêr bem apresentar-se nos mercados.

A percentagem alcoolica do vinho é determinada no principio d'este tratamento, por meio de distillação, num pequeno alambique de J. Salleron, ou de Gay-Lussac.

Fechada a pipa, deve ser logo transportada para um logar onde a acção prolongada de calor moderado favoreça o afinamento do vinho.

Num paiz, como a Madeira, onde a temperatura média do inverno é 17° 14, C., a da primavera 18°,02, a do estio 21°,60, a do outomno 21°,22, e a média annual 19°,50, não é difficil, nem muito despendiosa, a conservação, numa casa fechada e convenientemente disposta, de uma temperatura de 5, 10 ou 15 graus acima da do ar exterior.

Parece-me com effeito, que, para o fim que tenho em vista, bastará começar pela temperatura de 35° C. e descer convenientemente até 25.

O vinho que, depois de ter recebido uma temperatura superior a 50° C., for logo transportado para a casa onde deve estacionar, e que chamarei estancia de afinamento, não chegará, de certo, ahi com menos de 40° C.

Achando-se essa estancia bem disposta, o arrefecimento do vinho será lento, e tanto mais quanto maior numero de pipas entrarem no mesmo dia assim aquecidas; devendo, em todo o caso, sér a estancia mantida, por meio de um calorifero apropriado, na temperatura de 35° C., em quanto o vinho não tiver descido a essa temperatura.

Thermometros enfiados nas rolhas das pipas indicarão o grau de calor do vinho. Do mesmo modo a temperatura da estancia será conhecida por thermometros convenientemente dispostos, e que possam ser observados de fóra, atravez de vidros.

O vinho, tendo baixado da temperatura inicial à de 35° C., diminuiu, necessariamente, de volume, deixando na pipa um vão, que deve ser logo preenchido com boa aguardente, em grau não superior a 50° G. L., ou, approximadamente, 20° Cart.; a não ser que o vinho precise de uma forte adubação alcoolica.

Um pequeno aparelho, de que faz parte um tubo que se desarticula, torna facil a introdução da aguardente nas pipas e a mistura d'esta com o vinho, que, pelo mesmo

apparelho, póde ser também facilmente extrahido em quantidade sufficiente para prova ou exame.

Logo depois de tal o vinho descido à temperatura de 35° C. e de ter sido preenchido o vão da pipa com aguardente, como fica indicado, deve a temperatura da estancia de afinamento passar para 30° C.

O vinho continua, pois, a arrefecer até se estabelecer de novo o equilibrio; permanecendo então mais ou menos tempo nesta temperatura, segundo as condições especiaes do vinho e o effeito que se quer obter.

Depois deixa-se ir descendo lentamente o calor até 27° C. (temperatura da superficie do mar nas regiões tropicaes); fazendo-se aqui nova parada, até que se julgue opportuno, quando está perto de findar o tempo do tratamento, fazer outra descida até 25° C., temperatura esta que, nos paizes temperados como o da Madeira, póde ser a da última antes de se apagar o calorífero; o que deixará estabelecer-se o equilibrio com a temperatura do ar exterior.

O vinho póde acabar de arrefecer dentro, ou fóra, da estancia de afinamento.

Ésta estancia, na qual, segundo as circumstancias, os vinhos podem demorar-se mezes, ou apenas semanas ou dias, sob a acção de um calor mais ou menos brando, poderá ser utilisada; com grande vantagem, não só para os vinhos novos, superiores ou baixos, senão tambem para os vinhos de qualquer edade que não tenham completado o seu desenvolvimento.

Assim, por este methodo, de que tenho privilegio, o vinho é posto rapidamente e ao abrigo do ar, em temperatura inicial sufficientemente elevada para suspender a acção dos fermentos, produzindo, ao mesmo tempo, outros effeitos favoraveis; e depois conservado em vaso fechado, recebendo, todavia, repetidos supprimentos de aguardente, sob a acção prolongada de calor muito moderado , entre 35° e 25° C., - melhorando, envelhecendo, afinando-se, adquirindo sabor mais agradavel, aroma mais suave, sem contrahir defeitos, nem perder nada das suas qualidades naturaes.

É um methodo racional, facil, economico, industrial, que realisa, a meu ver, um importante melhoramento na educação dos vinhos principalmente dos vinhos generosos.

É claro que, por grande que seja o melhoramento do vinho na estancia de afinamento, elle não deixará de precisar, ainda depois, de cuidados e de tempo para completar a sua educação.

Mas parece-me fóra de dúvida que, pelos meios que ficam indicados, a educação dos vinhos da Madeira, e a de quaesquer vinhos naturaes, será consideravelmente abreviada, e de modo que nada percam das suas qualidades, e adquiram muito mais cedo os caracteres apreciaveis que só adquiriam em muitos annos. E, assim tratados, poderão os nossos vinhos apresentar-se nos mercados de consumo em boas condições para revindicarem os antigos creditos.

Todavia, não será facil recuperar o terreno perdido se, depois de terem quasi desapparecido da circulação ha perto de um seculo, não houver um grande podèr, um grande vulto, que se apresente a garantir-lhes a genuidade, a fazer-lhes realçar o valor, no meio d'essa profusão de vinhos, mais ou menos alterados e falsificados, com que uma industria menos sincera desacredita o verdadeiro Madeira, e perverte o gôsto dos consumidores.

Ora, esse grande podèr, esse grande vulto, só póde e deve ser uma associação respeitavel de viticultores, de proprietarios, de verdadeiros interessados pelo desenvolvimento da cultura da vinha neste districto, e pelo restabelecimento da antiga reputação dos nossos preciosos vinhos genuinos, com a protecção, e sob as vistas do govêrno.

É inconrestavel que seria de grande vantagem para este dsitricto que aqui se estabelecesse uma associação para animar e proteger a cultura da vinha e restabelecer os bons creditos dos nossos vinhos genuinos.

Essa associação não coarctaria a legitima liberdade que tem a industria de fabricar vinhos artificiais com quaesquer outros succos vegetaes assucarados, e mesmo de os misturar com uma certa quantidade de vinhos de uvas; comtando que nesses vinhos não entre cousa alguma nociva á saude, e os processos sejam manifestos, como recommenda a boa fe industrial.

Não ha razão de queixa contra as imitações de vinhos da Madeira que se fabricam ostensivamente nos paizes estrangeiros e se vendem como taes. Essas imitações não desacreditam os nossos vinhos; antes os honram.

(...)

Não me parece, todavia, que seja com o favor de medidas legislativas e fiscaes coercivas da fraude, sempre odiosas e geralmente inefficazes, que inais devem contar os nossos vinhos genuinos, os quaes teem, para sua defeza, armas naturaes muito mais poderosas.

É sabido que todos os vinhos artificiaes que se fabricam nesta ilha, para imitarem o vinho Madeira, são estufados em alta temperatura, o que lhes deixa sabor e cheiro caracteristico.

É também certo que os vinhos de uvas estufados pelo mesmo processo ficam alterados; ficam privados das suas qualidades naturaes; e deixam, portanto, de ser vinhos genuínos.

Logo, desde que os vinhos da Madeira que tiverem gôsto ou cheiro de estufa forem reconhecidos como vinhos não naturaes, é evidente que os nossos vinhos genuinos, convenientemente educados, facilmente se distinguirão, não só pela ausencia d'aquelle sabôr ou cheiro caracteristico da estufa, senão pela suavidade do aroma, pelo seu gôsto delicioso, pelas suas excellentes qualidades.

Sendo êstas differenças de facil apreciação; havendo actualmente um meio facil e economico de apressar a educação dos vinhos generosos; e podendo, sem dúvida, apresentar-se no commércio, com sufficiente remuneração da agricultura e vantagem da industria , vinhos da Madeira verdadeiros, com todas as suas excellentes qualidades naturaes, pelos preços porque ahi estão embarcados tantos vinhos de inferior qualidade; parece-me que uma associação para vinhos tem, nestas condições, bases solidas, que offerecem a agricultores, a proprietarios, a capitalistas, evidentes vantagens, sem as quaes ella não poderia ter vida, nem mesmo passar, nunca de um sonho dourado.

Mas não basta pronunciar a palavra associação para que esteja dicto tudo o que mais importa nessa tão util iniciativa.

A associação é, certamente, um principio fecundo; mas o seu bom resultado depende muito da fórma apropriada ao fim e às circumstancias.

Deverá ser uma sociedade commercial em nome collectivo?

Deverá ser uma sociedade em commandita?

Deverá ser uma companhia ou sociedade anonyma?

Parece-me evidente que, nas nossas circumstancias, não póde convir ao objecto que se tem em vista uma sociedade de responsabilidade solidaria e illimitada de todos os associados, ou mesmo só de alguns d'elles fornecendo outros apenas valor determinado pelo qual só são responsáveis.

Convirá, pois, uma d'essas sociedades em que os associados limitam a sua responsabilidade ao valor das acções com que subscrevem para um capital determinado?

(...)

É fóra de duvida que a Companhia Fabril de Assucar Madeirense trouxe grandes e immediatos beneficios a ésta terra, que então se achava em situação não menos deploravel do que a actual. A industria fabril aperfeiçoou-se; o preço da canna de assucar subiu a mais do dobro do que era; a cultura desenvolveu-se; o paiz prosperou.

Infelizmente os proprietarios e agricultores não comprehenderam, pela maior parte, que o principal fim d'aquella companhia não fôra especular com capitaes na industria ou no commércio, mas dar nova vida e vigor a um dos ramos agricolas mais importantes d'este districto.

Não comprehenderam que lhes convinha concorrerem com todos os seus esfórços para favorecerem e sustentarem um estabelecimento que lhes era tão proveitoso; não comprehenderam que deviam ligar a elle directamente os seus interesses agricolas, tomando cada um na empreza industrial a parte compativel com as suas circumstancias.

E, ou por lamentavel cegueira, ou por condemnavel indifferença, ou por outros sentimentos que não são para louvar, não só não prestaram o auxílio que deviam ao novo estabelecimento fabril, senão, até, muitos d'elles, favoreceram a guerra que contra o mesmo estabelecimento levantaram interesses creados de emprezas puramente particulares, e deixaram sôbre os hombros de um pequeno número de accionistas todo o pêzo de grande empreza de tamanha vantagem pública!

De modo que, não tendo podido a Companhia vender todas as acções, e tendo as despezas da construcção e organisação da fábrica excedido, por circumstancias extraordinarias, a importancia do fundo social, teve a empreza difficuldades, financeiras que não pôde resolver, e que a fizeram cahir.

Isto não teria, de certo acontecido se os proprietarios e agricultores tivessem bem comprehendido onde estavam os seus interesses. Mas também se não teria, de certo, dado se, em vez de ter a sociedade sido estabelecida com um capital de 400.000$000 reis dividido em acções de 400$000 reis, fôsse o capital indeterminado, o número de socios illímitado, e muito mais pequeno o valor de cada acção; pois que, assim, teria, sem dúvida, a empreza reunido no seu seio muito maior número de interesses, e adquirido muito mais elementos de vida, de vigor, de estabilidade.

Pelas razões que ficão expostas, penso que uma associação para proteger os viticultores d'este districto e restabelecer os antigos creditos dos vinhos da Madeira, não deveria ser uma sociedade anonyma da mesma natureza da Companhia Fabril de Assucar Madeirense; tanto mais quanto é certo que, para que ella se fundasse, seriam necessarias grandes entradas de capitaes, de que, me parece, os proprietarios e agricultores madeirenses não podem dispor.

E se as circumstancias se apresentassem sufficientemente favoraveis para que capitalistas de fóra da Madeira, sem interesses ligados á agricultura d'esta terra, fôssem os mais importantes accionistas de uma Companhia de vinhos neste districto, tornar-se-hia essa associação mais de especulação commercial do que de vantagem agricola.

A meu ver deveria ser uma sociedade de fórma anonyma, mas com capital social indeterminado, numero de socios illimitado, condições de admissão pouco onerosas, e pequena responsabilidade. Deveria ser, numa palavra, uma sociedade cooperativa anonyma, de responsabilidade limitada.

Várias associações d'este genero se teem ultimamente estabelecido no continente do Reino, para fins analogos. Tal é, por exemplo, a Liga dos Lavradores de Viana, cujos estatutos foram publicados no "Diário do Governo" nº 229, de 6 de outubro de 1888.

A sociedade de Viana tem, porém, um fim muito mais complexo do que conviria, talvez, á nossa, que, na minha opinião, deveria circumscrever-se à industria vinicola.

Poderia denominar-se Associação Vinicola da Madeira, ou Real Associação Vinicola da Madeira.

Compraria, educaria e venderia vinhos da Madeira de cuja pureza não pode-se duvidar-se, e que garantiria; devendo usar marcas e distinctivos especiaes, ou mesmo do Estado, na conformidade do artº 1º da lei de 4 de junho de 1883.

Elucidaria e venderia tambem por conta dos associados, ou de estranhos, mediante commissão, vinhos do districto do Funchal, cuja pureza estivesse igualmente fóra de dúvida.

Poderia ser socio qualquer proprietario ou lavrador do districto do Funchal, qualquer que tivesse interesse pela industria vinicola d'esta terra, pelo credito dos vinhos da Madeira.

A sociedade teria depositos de vinhos no Funchal, e onde mais as circumstancias aconselhassem. Estabeleceria as mais largas relações commerciaes; e empregaria todos os meios convenientes para fazer conhecidos os seus produtos nos mercados estrangeiros.

Os fundos da sociedade consistiriam em joias de admissão, quotas mensaes, commissões, lucros, e qualquer receita eventual.

Poderia a joia ser de 5$000 ou 6$000 réis; devendo ser mais pequena no primeiro anno da existencia da sociedade do que nos annos seguintes. Não seria muito pesada uma quota mensal de 200 ou 300 réis por cada acção; e a responsabilidade de uma acção não deveria ir além de 40$000 réis; não devendo nenhum socio podêr ter mais de 50 acções.

No fim do anno seriam divididos os lucros da sociedade, tirada uma parte para fundo de reserva.

Taes são as principaes bases sôbre que, me parece, poderia vantajosamente assentar uma sociedade destinada a proteger a cultura da vinha neste districto e a restabelecer os bons creditos dos vinhos genuinos da Madeira, com a protecção e sob as vistas do Govêrno.

Se ésta semente podesse não cahir entre abrolhos, se podesse achar terreno onde germinasse, e crescesse, e vigorasse, é fe minha que daria fructo de grande valia.

OS TRES SYSTEMAS DE TRATAMENTO DOS VINHOS DA MADEIRA

Conde De Cannavial

Publicado:

Os três systemas de tratamento dos vinhos da Madeira. Pelo Conde Canavial, Funchal, 1900.

Os vinhos da Madeira que hoje apparecem, geralmente, nos mercados, são muito differentes d'esses vinhos afamados, que a Madeira exportava antes dos fins do seculo XVIII.

A ilha da Madeira não mudou; tem as mesmas localidades que produziam esses vinhos tão excellentes; e, se ha algumas cêpas introduzidas, que são, principalmente, proprias para vinhos de pasto, nem por isso deixa de podér continuar a produzir vinhos bastantes alcoolicos, tão bons como os antigos, e em condições vantajosas para o commércio.

O que mudou é o systema do tractamento.

Com effeito:

No tractamento dos vinhos da Madeira teem sido empregados tres systemas bem distinctos: - 1º, Systema sem aquecimento; 2º, Systema com aquecimento lento, ficando o vinho em communicação com o ar ambiente; 3º, Systema com aquecimento rapido e arrefecimento lento, demorado ou não, em recipiente fechado.

Vou dizer o que tenho como certo sôbre cada um d'estes tres systemas.

I

SYSTEMA SEM AQUECIMENTO

É o systema mais antigo; é o systema dito de canteiro; é o UNICO SYSTEMA EMPREGADO até aos fins do seculo XVIII.

Era então pequeno o numero de cêpas, principalmente, cumtivadas na Madeira: verdelho, malvazia, boal, sercial, tinta. O vinho feito de uvas de uma só variedade, tomava o nome da cêpa que o produzia; quando no vinho entravam uvas de diversas variedades, elle tomava então o nome de vinho Madeira.

Na apreciação do vinho tinham-se em conta o sitio e a exposição; a maturação da uva, que, muitas vezes, se queria que estivesse meio passada, e que exigia sempre uma

rigorosa escolha, para que o vinho da uva bem madura ficasse separado do da uva menos madura, que era chamado vinho da escolha, ou vinho verde, os annos mais chuvosos e frios, eram cuidadosamente notados nas reservas annuaes; de modo que, quando as casas exportadoras compravam o vinho antes da colheita, os cultivadores não tinham, geralmente, licença para a vindima, senão depois de terem sido enviados inspectores por essas casas, para verem se as uvas estavam capazes.

Mas, a esse tempo, os exportadores para maior segurança, costumavam comprar o vinho, depois de claro, aos colonos, aos senhorios ou a commerciantes intermediarios. Por isso a colheita da uva era feita sempre com o maior cuidado; e o vinho ia dos lagares para as adegas; onde permanecia emquanto fermentava.

Se era sercial, a fermentação durava emquanto havia assucar no vinho, que, por isso, ficava sêcco e mais alcoolico, e se tornava, depois, mais aromatico.

Se era malvazia ou boal, se, n'uma palavra, era vinho que não contivesse fermentos sufficientes para desdobrarem todo o assucar, o vinho ficava dôce, mas menos alcoolico, e não se tornava tão aromatico.

Se era vinho Madeira ficava, mais ou menos doce, mais ou menos alcoolico, e tornava-se depois mais ou menos aromatico, segundo as variedades das uvas que o tinham produzido.

O tinta era especialemente notavel pela sua côr escura, que perdia com o tempo.

Em todo o caso, o que é certo é que o vinho novo que tinha acabado de fermentar, ficava claro quando os fermentos tinham desdobrado todo o assucar, ou quando não havia mais fermentos em actividade que desdobrassem o assucar.

Era então que o vinho, depois de tirado de cima das bôrras, entrava nos armazens dos exportadores, e começava, propriamente, a sua educação no canteiro.

O sercial era o vinho que dava menos trabalho. Não contendo assucar; e sendo mais alcoolico conservava-se mais tranquilo; de modo que as clarificações, e o balde e a celha, não tinham muito que fazer com elle.

Não se dava, porém, o mesmo com os vinhos que continham assucar; porque, se a percentagem do alcool não era sufficiente para conservar inertes os fermentos que ainda existiam, porventura, no vinho, ou que se introduzissem pelo ar ou por qualquer via; ou se a mudança de temperatura do ar ambiente fazia descer a percentagem do alcool; logo o vinho se tornava menos claro, baço, ou turvo; e ahi entrava logo em acção a sciencia das clarificações, e do balde e da celha. E como, segundo as circumstancias, segundo o vinho estava mais ou menos turvo e tinha mais ou menos tannino e alcool, o effeito da clarificação era variavel; dahi vem que as mesmas clarificações não pegavam sempre egualmente bem; e, por isso, talvez, era mais preferivel uma clarificação de ovos, de gomma, de leite, de sangue, ou de barro.

Mas, ao passo que as clarificações e trásfegas se iam tornando menos frequentes á medida que os fermentos iam sendo eliminados, o vinho ia perdendo, sem sahir do canteiro, o gosto, o sabor, o cheiro, e côr de novo, e adquirindo o gosto, o sabor, o cheiro e a côr de vinho mais velho; até que, quando, passados quatro ou cinco annos, o vinho podia conservar-se, por muito tempo, sem alteração, em vasilha fechada e longe de vinhos mais novos, era considerado prompto para o consumo, tendo adquirido as qualidades especiaes que o caracterisavam.

Assim o SERCIAL, côr de topazio claro, tornára-se secco, muito alcoolico, e muito aromatico; o MALVASIA, também côr de topazio, talvez, mais apertada, do que a do SERCIAL, conservára-se muito dôce, mas tornára-se muito menos alcoolico e menos aromatico; o BOAL, de côr similhante á do sercial, conservára-se menos dôce do que o MALVASIA mas tornára-se um pouco mais alcoolico e aromatico; o TINTA, era especialmente caracterisado pela sua côr escura, que os annos faziam desapparecer; o MADEIRA, em que entrava, em grande parte, o verdelho, e, muitas vezes, tinha a côr de rubim mais ou menos viva e apresentava qualidades um pouco variaveis, segundo as qualidades das uvas que nelle predominavam.

Eram estes geralmente, os vinhos que, depois de creados lentamente no canteiro, sem serem aquecidos, eram embarcados ou continuavam a envelhecer no mesmo canteiro, até serem, talvez engarrafados.

Do que tenho lido deprehende-se que, antes de meado do seculo XVIII, os vinhos da Madeira não eram adubados com aguardente. Mas, por mais maduras que fôssem as uvas que então produziam esses vinhos, não me parece que elles podessem apresentar o

grau alcoolico que hoje os distingue nos mercados, a não ser que, por occasião da fermentação do môsto, se lhes deitasse assucar que, pela sua fermentação, produzisse um accrescimo de alcool.

Eu abri ultimamente uma garrafa de vinho da Madeira do seculo XVIII. Esta garrafa tinha a bocca bem fechada com lacre, onde se lia a marca "Monteiros", antiga casa de vinhos da Madeira.

No rotulo, que se via na parte inferior da garrafa, não se podia já ler o anno em que esse vinho tinha sido produzido, porque as traças tinham destruido a parte do papel onde elle estava escripto; mas eu lembrava-me bem de que esse rotulo tinha a mesma data do rotulo de outra garrafa que ainda conservava, e no qual pude vêr que estavam conservados os algarismos 177, que indicavam a data de 1770, não se podendo ler o ultimo algarismo que indicava o anno, por estar tambem ruido das traças, É, pois, este vinho anterior á data de 1780. A rolha estava já bastante alterada; e não poude ser extrahida inteira; os pedaços extrahidos apresentavam, todavia, ainda uma certa resistencia que parecia bem mostrar que ella não fôra posta na garrafa ha 120 annos.

O vinho tinha um sabor secco e alcoolico em que se notava bem o gôsto da rolha, mas pouco aromatico; era um vinho em que não achei merecimento á edade; éra um vinho decahido. Examinei a percentagem de alcool que elle ainda conservava; achei 19 1/2 0/0. Mas um facto que muito convém accentuar é que não pude descobrir neste vinho sabôr nenhum que fizesse lembrar o sabor de queimado ou de torrado que tem sido caracteristico do vinho da Madeira, do seculo XIX. É certo que não apresentava vestigio de que esse vinho fosse adubado com aguardente de má qualidade; e entrei em dúvida se esse grau alcoolico do vinho já existiria nelle em 1780, ou, se seria devido a um adubo alcoolico posterior, quando elle tinha sido engarrafado, e reengarrafado, talvez, mais de uma vez.

O que porém, parece averiguado é que, na segunda metade do seculo XVIII, os vinhos da Madeira superiores eram já adubados com aguardentes dos vinhos inferiores, e que já eram importadas, especialmente de França, aguardentes para o mesmo fim.

Em todo o caso, o que está fóra de duvida é que, com quanto se tivesse notado, em fins do seculo XVIII, que o vinho que ia em viagem á India ou á America voltava sensivelmente melhor, entrava-se ainda em dúvida se esse effeito seria devido ao calor das regiões tropicaes, ou ao movimento constante que o mar imprimia ao navio. Mas esse facto, repetidas vezes observado, foi, certamente, o que fez nascer a ideia do segundo systema de tractamento dos vinhos da Madeira, ou systema do aquecimento lento em communicação com o ar ambiente, de que passo a occupar-me.

Devendo notar-se que os vinhos da Madeira não tinham tido até então falsificadores; porque, como diz João Pedro de Freitas Drummond de Menezes, nas suas memorias escriptas em 1822: - antes dos fins do seculo XVIII, "eram puros os vinhos, e a sua bondade natural se apreciava sôbre os canteiros, subindo com os annos ao grau de generosidade reconhecido, e sem egual no mundo".

Não havia falsificadores; porque os nossos vinhos, até então só tractados sôbre o canteiro, eram inimitaveis.

II

SYSTEMA COM AQUECIMENTO LENTO EM COMMUNICAÇÃO COM O AR AMBIENTE

Estamos em fins do seculo XVIII.

A exportação dos vinhos da Madeira tem augmentado muito, principalmente para a Inglaterra, porque, em razão da guerra, lhe estão fechados os portos da Europa. As reservas de vinhos em boas condições de embarque estão esgotadas. O systema do canteiro não é processo applicavel a um largo e impaciente consumo com a prespectiva de grandes lucros.

É facto reconhecido que o vinho da Madeira que vae em viagem ás regiões tropicaes volta consideravelmente melhor.

Um negociante do Funchal, chamado Pantaleão Fernandes, tendo tambem já observado que o vinho melhorava muito sendo conservado em logares quentes, principalmente sendo posto ao sol, aquece um armazem de vinhos novos com fogareiros, de noite e de dia; e obtem resultado animador. É o primeiro passo para o novo tratamento.

Pouco depois, outro negociante do Funchal dispõe tambem vinhos novos em armazem onde o calor lhes é communicado por canos de ar quente, e a que chama Estufa. Observa-se que o vinho perde assim o gôsto de novo, e pode ser embarcado em menos tempo sem se alterar.

Julga-se, com grande enthusiasmo, resolvido o problema; e outros negociantes apressam-se em construir estufas.

Mas um grande obstaculo apparece.

O vinho d'estas estufas não tem já o mesmo gosto, e outras qualidades dos vinhos antigos tractados no canteiro. Apresenta, especialmente, um sabor de torrado, de queimado muito desagradavel.

Levantam-se fundados receios de que sejam assim prejudicados os bons creditos dos vinhos da Madeira; e, por isso, as estufas são prohibidas na cidade do Funchal, por editaes do Governador e Capitão General da Madeira, em 25 de agosto de 1802 e 6 de novembro de 1803, por serem prejudiciaes á reputação dos vinhos.

Mas as estufas já são a mola real da actividade do commercio dos vinhos da Madeira; o qual, sem elles, ficaria reduzido aos vinhos de canteiro que, levam muitos annos a educar. Os commerciantes querem aproveitar-se das circunstancias que lhes permittem venda larga e bôa de vinhos fabricados em pouco tempo e com pouco escrupulo.

Representam pedindo a permissão das estufas dentro da cidade, allegando a vantagem geral do desenvolvimento do commercio dos vinhos. E as estufas são restabelecidas na cidade do Funchal em 1804.

Levantam-se também, então, com grande força, os falsificadores, reconhecendo que podem assim imitar, com quaesquer succos vegetaes, o vinho da Madeira, em que as estufas deixam um gosto de torrado, de requeimo, que se toma caracteristico dos nossos melhores vinhos.

Mas as circunstancias tornam os pedidos pouco escrupulosos; e o commercio dos vinhos continua, apesar de tudo, grande e vantajoso para todos.

Mas, por 1815, terminando a guerra, a Inglaterra começou a ter menor necessidade dos vinhos da Madeira, a bebel-os mais socegadamente, e achar mais agradaveis e mais baratos os vinhos de outros mercados que nella já tinham entrada.

Começou então a diminuir o commercio dos nossos vinhos, que já por toda a parte se apresentava com o gosto caracteristico da estufa; não sendo, nem podendo ser, portanto, já tão celebres e estimados, como eram os vinhos antigos de canteiro antes dos fins do seculo XVIII. A diminuição da exportação foi sobretudo notável para os Estados Unidos da America, onde, na década de 1830 a 1840, foi annualmente de 4000 pipas, e em 1882, foi apenas de 48 litros, ou pouco menos de um oitavo de pipa!

Os mercados teem variado; mas as circunstancias não teem favorecido a firmeza do commercio, com grande desvantagem da agricultura e da industria.

Ha muitos annos que a cultura da vinha na Madeira se tornou pouco vantajosa para os colonos, e que os compradores de vinho já não exigem na colheita os cuidados que antigamente se julgavam indispensaveis.

São diversas, sem dúvida, as causas que teem feito variar o consumo, o preço e o apreço dos vinhos da Madeira; mas, entre ellas, apparece, bem distincto, o mau systema de tractamento, geralmente, seguido, desde o começo do seculo XIX, que está prestes a findar.

(...)

E o que ha de mais notavel é que tal systema se tem conservado á sombra da ideia, já de ha muito conhecida, - que o calor, convenientemente empregado, melhora consideravelmente o vinho.

A rotina, cega, não conhecendo outro processo mais vantajoso, e não podendo mesmo, muitas vezes, comprehender as vantagens de processo melhor, continúa no caminho que está habituada a seguir; e esforça-se por persuadir os compradores de que vinhos estragados, talvez falsificados, são vinhos com todas as suas qualidades naturaes.

E, nestas vezes, se attribue, até, á estufagem o que só é devido a adubo de vinhos de canteiro velhos ou de vinho surdo.

O conselheiro José Ignacio Ferreira Lapa, sabio portuguez do mais elevado merecimento, auctor de importantes obras scientificas, Director e Professor muito distincto do nosso Instituto Geral de Agricultura, tendo sido nomeado, pelo Governo de Portugal, commissario technico da agricultura na Exposição Universal de Paris em 1878, e tendo tido ahi occasião de provar vinhos da Madeira estufados, mas cuidadosamente concertados e temperados com vinhos de canteiro velhos, attribuia, naturalmente, a uma estufagem bem dirigida, qualidades que a ésta podiam ser devidas; e, numa Revista da Agricultura da mesma Exposição, que publicou em 1879, diz, fallando dos vinhos da Madeira:

"A estufagem é muito uzada, e a ella devem em grande, parte os vinhos da Madeira envelhecerem cedo e apresentarem o aroma e toque final que os distingue de todos os outros vinhos portuguezes".

Ora, tendo eu muita consideração pelo mesmo conselheiro Ferreira Lapa, de quem muito me honro de ter sido amigo particular, enviei-lhe, por 1883, tendo feito estudos especiaes sobre o tractamento dos vinhos da Madeira, amostras de vinhos estufados que me foram fornecidas por negociantes do Funchal muito respeitaveis; e descrevi-lhes, com a maior exactidão, o que era a estufagem na Madeira.

Na sua resposta disse-me que era uma MONSTRUOSIDADE! a estufagem, como eu lhe informára que se fazia na Madeira, e Accrescentou:

"É claro que, se o vinho for estufado havendo vão superior na vazilha, o contacto do ar lhe communicará o gosto a cosido. Se o calor da estufa for sempre de 140° F. tomará o gosto a torrado ou a requeimo, sobretudo se for longo o periodo da estufagem. Se as vazilhas forem novas, ou mal avinhadas, poderão comunicar-lhe sabores a madeira ou outros egualmente desagradaveis."

Isto acha-se consignado num livro que publiquei em 1889 sobre o descredito dos vinhos da Madeira pelas estufas. E entendo que o illustre professor mencionado chama, com muita razão, - MONSTRUOSIDADE - a um systema que priva os vinhos novos das suas melhores qualidades naturaes, e lhes introduz defeitos persistentes; que lhes tira assucar, alcool, oleos essenciaes, e lhes introduz um sabor desagradavel que o carvão vegetal empregado lhes não póde nunca tirar de todo; e que os impede de adquirir a finura tão assignalada nos antigos vinhos de canteiro.

Com effeito, quando os vinhos novos vão para o aquecimento lento, estão, geralmente, ainda fervendo lentamente. Vão em pipas de madeira, que é má conductora de Calor. A temperatura do meio ambiente só chega lentamente aos vinhos; indo-os aquecendo pouco a pouco, e tornando a fermentação mais activa. O desdobramento do assucar produz alcool e acido carbonico.

O alcool nascente tende a dissolver-se no vinho; e o acido carbonico, corpo gazozo, tende a sahir da vazilha; na qual, é, portanto, indispensavel deixar uma abertura no fundo superior.

Mas o vinho vae aquecendo, e, á medida que o assucar vae desapparecendo, vae sendo maior a evaporação do alcool. Mas a temperatura sóbe, talvez, até 150° ou 160° F., e o alcool continua a evaporar-se, bem como os ethers que o alcool nascente pode ter feito nascer; bem como os oleos essenciaes. Ao mesmo tempo, o ar, penetrando pela abertura deixada na vazilha, produz oxidações que deixam no vinho um gosto de torrado ou de requeimo, muito desagradavel.

De modo que, quando, no fim de tres mezes, o vinho sae do aquecimento lento ao contacto do ar, é um liquido desprovido de assucar, muito pobre de alcool, sem aromas especiaes, e com um mau gôsto adquirido. É um vinho estragado; é um vinho que perdeu as suas principaes qualidades naturaes.

E é este liquido que, depois de adoçado, alcoolisado e aromatisado, segundo convem ao commercio, apparece, geralmente, nos mercados, com o nome de vinho Madeira.

O que prova bem que o vinho submettido ao aquecimento lento em communicação com ar, perde muito alcool, é que negociantes muito importantes, que tinham o habito de deitar alcool no vinho antes do aquecimento, já hoje lhe não deitam nenhum, senão depois; apesar de ser sabido que o alcool envelhece com o calor, e o vinho melhora consideravelmente.

E o que não deixa de ser curioso, é que alguns negociantes mais pequenos, achando conveniente seguir cegamente as pisadas dos negociantes maiores, tambem teem, ultimamente, deixado de deitar aguardente em vinho que mandam para o aquecimento ao abrigo do contacto do ar; quando é bem de ver que, não havendo aqui prejuizo, ganha o alcool, e ganha o vinho.

Disse-me, ultimamente, um cavalheiro intelligente que negoceia em vinhos, que o que fica na pipa submettida ao aquecimento lento em communicação com o ar, é-um VINHÃO.

Terá propriedade esta expressão?

Vinhão é o liquido aquoso carregado de saes que na distillação do vinho da garapa, sae pela caldeira do alambique, emquanto que, pela violeta, saem liquido alcoolico, ethers e oleos essenciaes.

Na pipa de vinho submettida ao aquecimento fica tambem um liquido aquoso contendo muitos saes; emquanto que, por uma abertura do fundo superior da pipa, saem liquido alcoolico, ethers e oleos essenciaes.

A analogia é frisante. Mas ha uma differença notavel:

Na destillação do vinho da garapa despreza-se o vinhão e guardam-se liquido alcoolico, ethers, saes, no aquecimento do vinho, desprezam-se, liquido alcoolico, ethers e saes, e guarda-se o vinhão!

Não póde ser maior a monstruosidade! E aberta está de par em par, a porta aos falsificadores!

Tanto mais, quanto é certo que, desde que se póde fazer qualquer succo vegetal um vinhão a que se dá facilmente o gôsto de torrado, que caracterisa o vinho da Madeira; desde que o que caracterisa os nossos vinhos nos mercados não são as boas qualidades naturaes mas defeitos que se podem facilmente introduzir em qualquer liquido; rebaixado está o mosto do vinho da Madeira, e posto ao nivel de qualquer vinhão; depreciado está um dos ramos mais importantes da agricultura d'esta terra.

III

AQUECIMENTO RAPIDO, E ARREFECIMENTO LENTO, DEMORADO OU NÃO, EM RECIPIENTE FECHADO

Desde antiga data, tem sido utilizado o calor no vinho em communicação com o ar, em differentes paizes, e para fins diversos; mas é preciso chegar ao fim do primeiro quarto do século XIX, para vêr surgir, em França, a idêa de aquecer o vinho em vaso fechado.

Appert depois Gervais, e, mais tarde, Vergnette Lamotte e Pasteur, fizeram trabalhos importantes, no mesmo sentido.

Reconheceu-se que o vinho, assim aquecido, adquire a propriedade de se conservar; e apresenta, mais cedo, qualidades proprias a vinhos mais velhos.

Este processo, que tomou o nome de Pasteur, teve, desde então, grande voga. E construiram-se immediatamente apparelhos, com o mesmo nome de Pasteur, que se espalharam por diversos paizes, e especialmente pelos portos de mar das localidades vinicolas; e, até, se tem dado o nome de pastorisação, ao emprêgo d'estes apparelhos.

Por 1880, estando eu já mais descançado de trabalhos relativos á canna de assucar, a que particularmente me entregára, pude olhar attentamente para o tratamento dos vinhos da Madeira; e, tendo conhecimento das vantagens que os vinhos de França e outros analogos, adquiriam pelo aquecimento com os apparelhos Pasteur, pensei em estudar se, por tal systema, poderiam ser tambem melhorados os vinhos da Madeira, tão prejudicados pelo mau tratamento aqui geralmente seguido. Mas, desde logo, encontrei embaraços no caminho.

Os apparelhos Pasteur, baseados sobre operações feitas com garrafas; e feitos para o aquecimento de vinho que tem de conservar-se e circular em garrafas, pareceu-me, logo, de muito pequeno expediente para o trafego dos vinhos da Madeira, que se guardam, geralmente, em pipas, e se embarcam em pipas.

Mas outra circumstancia, mais importante, chamou a minha attenção.

Nos apparelhos Pasteur, o vinho entra frio, aquece, quando muito, até cêrca de 75°C., e em 3 minutos, sae frio como entrou. O vinho que entra arrefece o vinho que sae.

Pareceu-me logo, também, que tão fugitivo aquecimento não podia produzir, nos vinhos da Madeira, conveniente desenvolvimento nas suas excellentes qualidades.

Quiz, todavia, obter resultados praticos, e estudei então diversos vinhos da Madeira nas condições do systema Pasteur.

Achei que o gosto de novo desapparecia muito pouco para que o vinho Madeira podesse ser embarcado em pouco tempo como vinho mais velho; e que os seus outros caracteres não tinham tambem sufficientemente melhorado. Mas achei, que os vinhos de Pasto poderiam vantajosamente entrar em pouco tempo no consumo.

Quiz, no entretanto, ouvir, sobre o assumpto, a opinião auctorisada do já mencionado Conselheiro Ferreira Lapa; e enviei-lhe, em 1883, juntamente com as amostras de vinhos estufados pelo modo seguido na Madeira, outras amostras do vinhos da Madeira aquecidos pelo systema Pasteur.

E o Conselheiro Ferreira Lapa, depois de ter minuciosamente examinado e apreciado todas as amostras de vinhos que lhe enviei, disse-me que entendia que os vinhos da Madeira, tratados pelo systema Pasteur, poderiam produzir vinhos agradaveis, francos, com as qualidades genuinas do puro sumo da uva; mas que, por tal systema, se não poderia obter o typo generoso e propriamente FIDALGO a que pertenciam os vinhos da Madeira; que se não poderia obter o typo QUENTE, BALSAMICO, PERFUMADO, suavissimo que caracterisa os nossos vinhos.

Vendo assim, tão competentemente, confirmada a minha opinião, acabei de me convencer de que, com relação, particularmente, aos vinhos da Madeira, seria necessario abrir caminho, para se poder chegar aonde convinha.

Eu tinha deante de mim um importante livro, publicado pelo mesmo Conselheiro Ferreira Lapa, onde se lia o seguinte:

"O aquecimento dos vinhos com o fim de os preservar de futuras alterações, ganha de dia para dia, maior numero de partidarios em todos os paizes vinhateiros.

"Os ensaios e experiencias feitos por particulares, pelas companhias de vinhos e pelos governos, multiplicam-se e estabelecem, cada vez mais, os bem fundados creditos d'aquelle processo salvador dos vinhos.

"É um facto que os vinhos aquecidos:

"Se conservam inalteraveis, podendo ser expedidos por toda a parte sem o risco que geralmente correm os vinhos medianos não aquecidos.

"Que muitos vinhos em começo de alteração se restabelecem pelo aquecimento.

"Que o bouquet e a força alcoolica, longe de amenecerem se exaltam muitas vezes pelo aquecimento.

"Que a côr dos vinhos aquecidos é geralmente mais franca.

"Que os vinhos austeros se adoçam pelo aquecimento.

"Que o aquecimento dispensa dois terços pelo menos na aguardentação dos vinhos de embarque.

"Que os vinhos aquecidos logram mais cedo as qualidades apreciaveis da velhice, isto é, depuração, modificação na côr e suavidade."

Eu tinha tambem deante de mim um livro publicado pelo distincto enologo portuguez, Batalha Reis, onde se liam as seguintes palavras sobre as condições que devem satisfazer os apparelhos de aquecimento:

1ª - Produzir rapidamente e com egualdade o calor necessario para garantir o vinho contra toda a alteração futura;

2ª - Conservar as qualidades naturaes do vinho;

3ª - Tornar facil e pratico o uso d'este trafego em boas condições economicas.

(...)

"A acção do calor sobre o vinho precisa ser rapida e durar apenas alguns instantes.

"Sobre o liquido quente deve sustentar-se uma forte pressão, para que os principios volateis do vinho se não evaporem facilmente e essa perda lhe não modifique as qualidades.

"É indispensavel evitar o contacto do ar com o liquido, quer proximamente ao seu aquecimento, quer depois da applicação do calor: mas sobretudo durante a operação e emquanto o vinho está quente. Porque parece que o oxygenio do ar lhe accentua o

gosto da estufagem, lhe modifica a côr e aroma e o torna magro, secco e decahido. Tambem se aconselha que se não demore nunca o vinho numa temperatura muito elevada, porque lhe ficará prejudicada a elegancia e o aroma.-

"O apparelho mais practico será o que fôr de uso mais facil e commodo, e reunir uma grande simplicidade e uma necessaria solidez. Afóra isso precisa não communicar sabor nenhum ao vinho, dar um conveniente despejo, gastar pouco combustivel e ser barato".

Estes principios deviam estar em vista na apreciação do problema que muito importava resolver sobre os vinhos da Madeira, e cujas condições estavam postas.

Continuei então os meus estudos já começados; e as minhas experiencias e observações duraram mais seis annos.

Pareceu-me que eram muito largos os limites de 50º e 75º C. estabelecidos mais modernamente por Pasteur para o aquecimento do vinho.

Pareceu-me que o aquecimento ás temperaturas mais baixas não dava garantia de que os mycodermes ficassem todos inertes, e de que o vinho se conservasse sem alteração, nem que o cheiro e o gosto tivessem modificação bem apreciavel.

Pareceu-me que aquelle unico aquecimento, que Pasteur entendia deve ser sempre muito curto, não podia ser, por si só sufficiente, para os fins que se desejavam obter.

Estabeleci a 70º C. (158º F.) os limites mais baixos das minhas novas experiencias, e elevei-as até 85% C. (185º F.) sem inconveniente, e com resultados notavelmente vantajosos.

A mais curta duração do aquecimento era a do tempo que o vinho podia gastar em arrefecer espontaneamente.

Mas estudei com muito cuidado que vantagens resultariam de ser o arrefecimento mais ou menos demorado por temperatura mais moderada, e obtive resultados tambem muito satisfatorios.

Estudei que vantagens poderiam advir de ser, mais ou menos, repetido, a espaços, o aquecimento rapido do vinho espontaneamente arrefecido, e convenci-me de que se podiam assim obter resultados tambem muito vantajosos.

Fiz, numa palavra, experiencias e observações sobre todos os pontos a respeito dos quaes me convinha mais esclarecer-me.

E em 1889, cêrca de dez annos depois de ter começado os meis estudos sobre o tractamento dos nossos vinhos, estabeleci um systema de aquecimento e afinamento de vinhos, que tomou o nome de Systema Cannavial, e de que tenho privilegio em portugal; - systema de aquecimento rapido, e arrefecimento lento, demorado ou não, em recepiente fechado; - e organisei para a conveniente execução d'este systema, apparelhos especiaes que se acham montados num estabelecimento para esse fim expressamente construido.

N'este estabelecimento, recebem-se, emquanto é possivel, não só pelo interesse industrial, senão tambem pelo desejo de favorecer a generalisação de processos da maior vantagem para a agricultura e industria d'esta terra, todos os vinhos que os priprietarios e negociantes querem mandar educar por um systema que deve, mais tarde ou mais cedo, restabelecer, em toda a parte, os bons creditos dos vinhos da Madeira, apresentando, em todos os mercados, os nossos vinhos com as suas excellentes qualidades naturaes, sem serem denegridas com defeitos adquiridos; especialmente com esse gôsto de torrado ou de requinho que hoje ainda caracterisa os vinhos d'esta ilha, quasquer que elles sejam, e que só deverá servir para caracterisar os vinhos que não são genuinos.

O vinho que vae ser aquecido entra, depois de medido, num reservatorio superiormente disposto; d'onde desce, pelo seu proprio pêso, por um cano de estanho, no qual é elevado, em banho-Maria e ao abôgo do contacto do ar, á temperatura de 158º F. (70º C.) a 176º F. (80º C.); continuando depois a descer, sem encontrar nada no caminho que lhe apresse o arrefecimento; e chegando, finalmente, depois de ter marcado num thermometro a temperatura adquirida, ao fundo da mesma pipa d'onde sahíra pouco antes, e cuja bocca, disposta de modo a impedir perda de vapores, é fechada logo que termina a operação.

O vinho de uma pipa nunca se mistura com o de outra pipa; o trabalho é facil; e o expediente é grande, em pipas ou quaesquer vasilhas.

O vinho gasta cêrca de 3 minutos no transito do seu aquecimento, que, para uma pipa de 450 litros, exige hora e meia. O calor, communicado pelo vinho ao interior da

pipa, manifesta-se em breve exteriormente. Os arcos alargam-se; e precisam de ser rebatidos.

O vinho assim aquecido não é nunca voluntariamente arrefecido, e, quando se lhe não demora o arrefecimento deixa-se que elle se faça naturalmente, mais ou menos lentamente segundo a differença entre a temperatura da pipa e a do meio ambiente: gastando, geralmente cêrca de tres dias.

É o mais curto arrefecimento do vinho rapidamente aquecido pelo systema Cannavial.

Quem observar este vinho pouco depois do aquecimento, ou no fim do arrefecimento, tendo-se conservado a pipa sempre bem fechada, nota que elle não fermenta; que não tem cheiro que indique a presença de enxofre; e que o aroma de novo se tornou mais agradavel; nota que o gôsto está tambem sensivelmente mudado; e que parece de vinho de mais edade; e uma operação destillatoria, feita antes e depois do aquecimento, mostra que a percentagem alcoolica é egual. Houve, pois, neste aquecimento, um notavel melhoramento e não houve prejuizo.

Mas convem fazer aqui notar que, no systema Pasteur, não ha senão um só aquecimento, seguido logo do arrefeciemnto, de modo que o aquecimento e o arrefecimento duram apenas alguns instantes: nos apparelhos respectivas, o vinho que entra arrefece o vinho que sae.

No systema Cannavial o aquecimento póde ser repetido; e o arrefecimento é sempre lento, e, talvez, muito demorado.

Pasteur pareceu ter muito em vista evitar os inconvenientes que podia ter no vinho, a acção prolongada da temperatura necessaria para tornar inertes os mycodermes; sem pensar nos beneficios que o vinho podia recolher da acção demorada d'uma temperatura moderada.

O systema Cannaviul, tendo tambem muito em vista aquecer ó vinho á temperatura necessaria para tornar inertes os mycodermes; e, reconhecendo que basta que esse aquecimento seja curto; entendeu que isso não deve ser razão para se privar o vinho da acção benefica d'uma temperatura moderada, por tempo sufficientemente longo.

Naõ se póde, mesmo, comprehender que Pasteur e outros digam como acima se viu:

"Que a acção do calor sobre o vinho precisa de ser rapida e durar apenas alguns instantes", quando está sobejamente provado quanto essa acção é benefica, sendo convenientemente utilisada. Nem é necessario citar maiores provas do que os nossos vinhos de roda, esses nossos antigos vinhos que ganhavam tão preciosas qualidades, nas longas viagens de ida e volta, que faziam atravessando o Equador.

É baseado sobre taes principios que este estabelecimento organisou Casas, ou Estancias, proprias para demorar o arrefecimento do vinho. Quando, pois, uma pipa de vinho é destinada ao afinamento numa d'estas Estancias, é para lá transportada, hermeticamente fechada, logo depois de terminado o aquecimento; e assim permanece, durante mezes, num recinto onde a temperatura é moderada, mas constante e bem regulada.

Cinco fornalhas introduzem ar quente em canos que dão tres voltas nas Estancias; e que são guarnecidos de chapas de ferro para facilitarem a transmissão do calor, sempre bem regulado e facilmente observado por thermometros que se podem bem ler de fóra.

As Estancias, que são sempre cuidadnsamente revistadas para serem as pipas opportunamente rebatidas, são, a principio, mantidas na temperatura de 120° F. (50° C.): mas depois de ter o vinho arrefecido sufficientemente para se pôr em equilibrio com o meio ambiente, essa temperatura vae lentamente descendo, e fazendo paradas convenientes, até o fim do afinamento.

O vinho assim aquecido, e afinado conserva todas as suas qualidades naturaes apresenta qualidades proprias de vinho de canteiro que tem 5 ou 6 annos, e uma notavel figura muito apreciavel; sem apresentar nenhum mau sabor, nem defeito algum; e, sendo convenientemente tratado, póde logo ser lotado com outros vinhos aquecidos e conservados livres de fermentos, e mesmo ser embarcado, sem risco de se alterar, e com grande economia d'alcool.

Convém notar-se, porém, que o vinho que não tiver sido devidamente adubado com alcool antes do aquecimento, não póde ter, quando termina o arrefeciemnto, qualidades que só póde adquirir vinho sufficiememente rico de alcool.

Este processo de aquecimento e afinamento dos vinhos, ou processo de aquecimento rapido e de arrefecimento demorado, em recepiente fechado, é o mais proprio para vinhos superiores ou medianos; é o mais proprio para o vinho Madeira e para todos os vinhos especiaes.

Mas, se se trata de vinhos de Pasto, de vinhos que devem entrar immediatamente em consumo, basta um só aquecimento rapido, com o arrefecimento natural de 3 dias. Assim ficam inertes os mycodermes; a fermentação pára; e o vinho conserva-se sem se alterar, se não ficar exposto a fermentos novos; o cheiro e o gosto de novo ficam logo modificados e tornam-se mais agradaveis; accentuam-se qualidades proprias de vinho mais velho; de modo que o vinho aquecido póde entrar, com vantagem, no consumo, e mesmo, ser embarcado. É um processo que póde ser largamente utilisado no commercio.

Mas por este processo, repetido duas ou mais vezes, a pequenos intervallos, póde-se, mesmo, preparar o vinho Madeira, com rapidez admiravel.

Com effeito, o vinho aquecido e arrefecido naturalmente, duas ou tres vezes, perde logo o cheiro e gosto de novo, e adquire qualidades que são proprias de vinho de muito maior idade; qualidades que tomam rapido desenvolvimento com o repouso em vasilha fechada, e em logar conveniente. Parece que a acção curta e repetida do aquecimento rapido substitue, aqui, até certo ponto, a acção longa, constante e branda do arrefecimento demorado. São circumstancias que o commercio deve cuidadosamente estudar, e de que póde utilmente aproveitar-se, principalmente quando lhe convenha apressar os seus embarques; perto dos quaes deverá sempre completar-se o adubo necessario ao vinho.

Por este mesmo processo póde, até, preparar-se para adubo, vinho muito alcoolisado rapidamente envelhecido, e vinho surdo, ou muito dôce, mais ou menos alcoolisado, e tambem envelhecido.

É certo que o assucar da uva é o mais proprio para adoçar o vinho; e por isso tem, para esse fim, grande vantagem o vinho surdo, ou vinho abafado com alcool; isto é, vinho em môsto cujo assucar se não desdobrou porque a fermentação foi suffocada.

Ora, no vinho em môsto que fôr rapidamente aquecido, tambem a fermentação pára immediatamente, e o assucar conserva-se sem se desdobrar, como no vinho surdo: bastando accrescentar ao vinho, antes do aquecimento, o alcool que convier para que o envelhecimento d'este se torne mais sensivel reunido ao dôce do vinho.

E, até, quem não tiver môsto póde conseguir resultado analogo com qualquer vinho e assucar de canna, embora seja preferivel a este o assucar da uva.

É certo que o vinho Madeira que fôr preparado por este processo não é vinho Madeira velho; mas é vinho genuino, com qualidades naturaes, que não foram alteradas; é vinho produzido pelo puro sumo da uva, e em que se não nota esse sabor de requeimo ou de torrado que ainda hoje, para mal d'esta terra, caracterisa, em muitos mercados, os vinhos da Madeira; porque é adquirido no tratamento, ainda aqui geralmente seguido, do aquecimento lento em communicação com o ar.

Os vinhos em que se descobrir o gosto de torrado ou de requeimo levam, pois, comsigo, um signal muito desfavoravel, que está denunciando sempre um vinhão.

O systema do aquecimento rapido e arrefecimento lento, demorado ou não, em vaso fechado, adeantou um grande passo no caminho da agricultura e industria dos paizes viniculores e, principalmente, da Ilha da Madeira.

Estudem os interessados, conscienciosamente, o assumpto.

Abram-se, á luz de tão util melhoramento, que já está bem clara, os olhos de vêr que permanecem ainda adormecidos nas trevas.

E, insistindo sobre o importante assumpto que desenvolvi na parte final do livro que publiquei em 1879, direi, com a maior convicção, que UMA ASSOCIAÇÃO DE PROPRIETARIOS, VITICULTORES, e NEGOCIANTES DE VINHOS, ASSENTANDO NAS BASES APRESENTADAS, SERIA O MEIO MAIS EFFICAZ DE OBTER, EM MENOS TEMPO, OS RESULTADOS MAIS VANTAJOSOS. Parece-me que nas nossas circumstancias, seria preferivel, e sobretudo de mais facil execução, uma sociedade cooperativa, anonyma, de responsabilidade limitada.

O VINHO, O ORGULHO DE TODOS OS MADEIRENSES

Eduardo Nunes

Publicado:

Porque me orgulho de ser madeirense, Funchal, 1951

A este património natural, juntam-se as culturas mais remotas; a cana sacarina que produz o melhor açúcar do mundo, e donde se extrai a conhecida Aguardente da Madeira, álcool e mel, tem quase a idade da ilha, pois foi plantada nuns terrenos onde hoje se ergue a nossa Sé Catedral. A ela, e ainda no Século XV, seguem-se os vinhedos, com uma primeira casta de Malvasia, a que se seguiram todas as que são hoje, também o escol da exportação e do consumo local: Sercial, Boal, Moscatel, Terrantez, Tinto, Americano, Caninha, Jacquez, Alicante, Ferral, Bastardo, Listrão e ainda outros.

O vinho da Madeira é um vinho de "dessert". Ainda que o Duque de Clarence, condenado à morte, preferisse afogar-se num tonel de Malvasia da Madeira, como suplício final, este trágico pormenor histórico ainda mais avoluma a reputação do produto - e a sua fama e o seu nome mais se propalarem no mundo. Jorge IV da Inglaterra tornou-o o mais chic e de maior renome. O Rei Eduardo, ao tomar conta da coroa britânica, verificou com satisfação que estavam cheias de preciosos vinhos da Madeira as caves do Palácio de Buckingham. Era, a tal ponto, precioso e singularmente aromático, que a moda do tempo em toda a Grã-Bretanha, nas festas da coroa e da aristocracia, fê-lo perfume mundano, deitado nos lenços, às gotas, e, com ele, aromatizando-se as mãos, como se fora um raro e inebriante perfume.

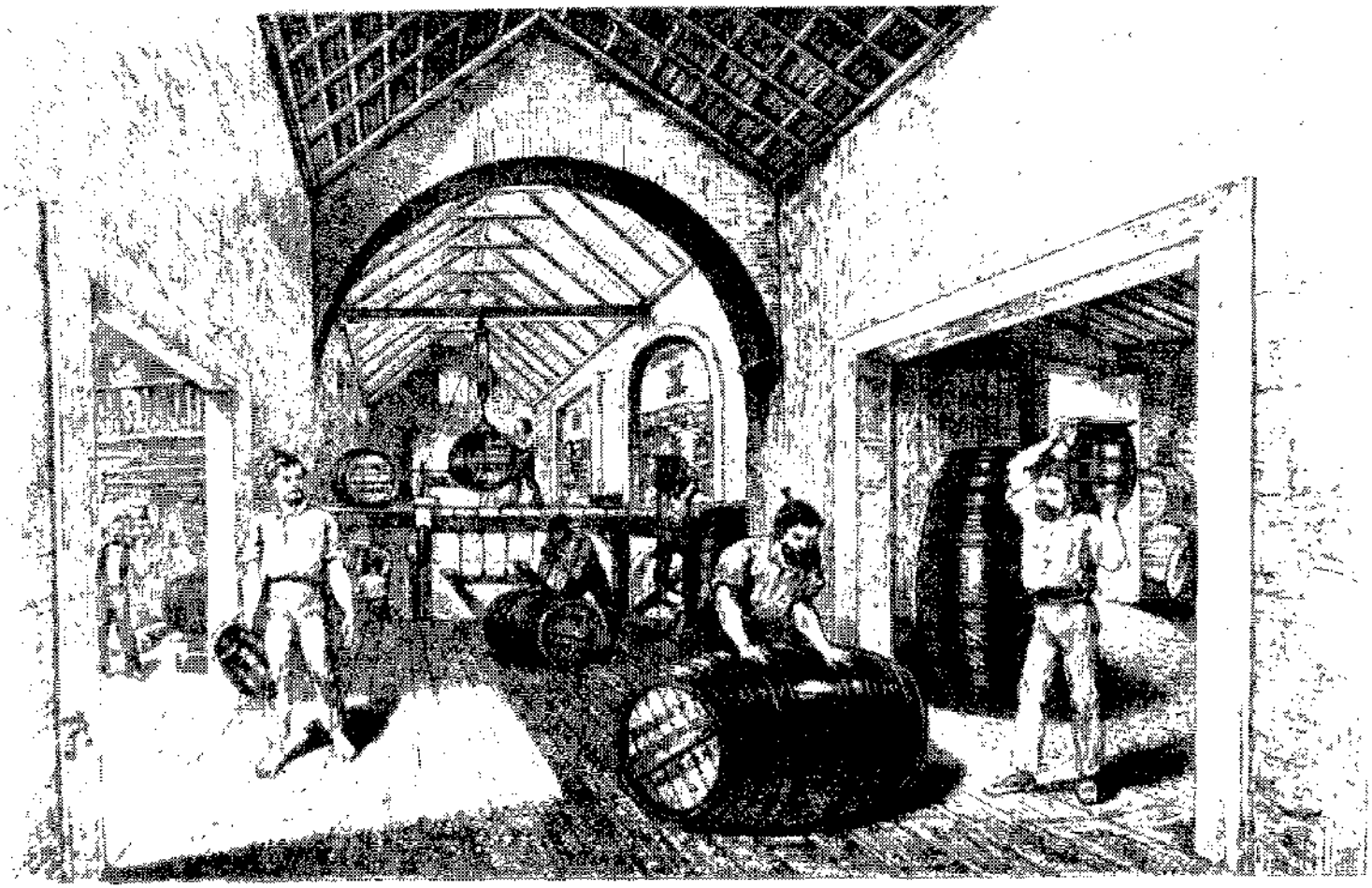
O vinho da Madeira correu mundo - singrou por todos os mares e rompeu todas as fronteiras. Está permanentemente nos festins de Francisco I de França e de Carlos II da Inglaterra; faz parte das refeições de Fernando da Bulgária e é colocado nos porões da nau-cárcere, que conduz Napoleão ao cativeiro de Santa Helena. Anda por congressos internacionais, conquistando fama e enriquecendo-se de prémios, desde a Medalha de Ouro à Legião de Honra.

Para que fosse único em todo o orbe, para que se distanciasse sempre de qualquer assimilação, era, então, colocado nos navios que demandavam o porto do Funchal e neles davam a volta ao mundo, para que, nas zonas do Equador, ganhassem a estufagem que, mais tarde, a indústria superou. E talvez porque Shakespeare quizesse que uma das suas personagens trocasse a alma por um cálice de Madeira, entra na cura de diversíssimas doenças e restitui energias morais e físicas. Aromático, doce, encorpado, cor de topázio-claro, verdadeiro oiro líquido, velho como a colonização portuguesa da ilha, é capaz de congraçar no mesmo gosto homens e mulheres - escreve António Batalha Reis.

É oferecido a Reis e a Príncipes Regentes, a Chefes de Estado e a ministros, a senhores feudais e a burgueses opulentos...e - forte paradoxo! - a uma Miss Portugal oriunda das regiões congéneres do Douro...

Enquanto escrevo, o Congresso do Office Internacional du Vin, reunido em Narbonne, define os tipos especiais dos mais afamados vinhos - e de entre os célebres destaca-se o nosso - o nosso Vinho da Madeira.

O vinho de Anacreonte, que o levava a coroar-se de rosas quando esvaziava a última taça, não seria um Malvasia de cuja casta vieram para a Madeira algumas cepas?...



Interior do armazém de vinhos de Blandy Brothers no Funchal. Henry Vizetelly.1880.

Interior do armazém de vinhos de Mr. H. Dru Drury no Funchal

2. AUTORES ESTRANGEIROS[8]

[8] Os textos em inglês foram traduzidos por Isabel Marques da Silva.

1. Giulio Landi, 1530(?)

Publicado:

La Descrittione de l'isola de la Madera(...), Placência, 1574;
"Descrição da ilha da Madeira", in **A Madeira vista por estrangeiros. 1455-1700**, ed. António Aragão, Funchal, 1981, pp.51-116.

Esta Ilha produz também grande quantidade de vinho de toda a espécie, mas a maior quantidade é de vinhos generosos e brancos, semelhantes ao grego de Roma. Produz também malvasia mas não já em muita quantidade e é reputado melhor do que o de Cândia. E porque os da Ilha não costumam beber vinho, vendem-no a mercadores, que o levam para a Península Ibérica e para outros países setentrionais. Além disso há uma enorme abundância de maçãs e de peras e toda a espécie de frutas e, entre elas, pêssegos, figos e melões saborosissimos. Aqui toda a fruta amadurece mais cedo do que na Itália. Eu, no dia de Pentecostes, que foi a 21 de Maio, comi uvas maduras.

2. Pompeo Arditi,1567

Publicado:

Viaggio all'isola di Madera e alle Azzore(...), Florença, 1934; "Viagem à ilha da Madeira e aos Açores", in **A Madeira Vista Por Estrangeiros**, Funchal, 1981, pp.119-136.

A capitania do Funchal produz quase todo o açúcar, pois Machico por não ser tão abundante em águas, produz pouco, mas em contrapartida produz trigo e aveia. Toda a ilha produz grande quantidade de vinhos, que são considerados excelentes e muito semelhantes à malvasia de Cândia; o trigo que aí se colhe é muito bom, mas tão pouco que não chega para a terça parte da ilha; por isso são obrigados a importá-lo das Canárias e das ilhas dos Açores. A colheita vem muito mais rápida que a nossa, de tal modo que a 12 de Maio comemos pão novo, uvas, figos e melões. Mas os homens da ilha diziam que, no principio de Março, começavam a comer pão novo. É muito abundante em frutos de toda a espécie e entre outros em banana daquela localidade que às vezes vem de Chipre para Veneza. Esta terra é tão fértil que as árvores num ano dão fruto. Além disso tem uma maravilhosa propriedade, pois não só não cria animais venenosos, mas se vierem doutra parte, rapidamente morrem, nem se encontram outros animais nocivos, além de ratos e rãs, pouco mais compridas que um dedo. A cidade do Funchal é a maior povoação de toda a ilha e poderá ter umas cinco a seis mil almas. Está situada numa praia de milha e meia de comprimento, voltada para Cabo Verde. Aí ancoram todos os barcos que vêm comprar açúcar, vinho e conserva de açúcar, de que nesta cidade se fazem de óptima qualidade e em muita abundância. Aqui, assim tanto os que vendem como os que compram, pagam direitos ao Rei, à razão de dez por cento, de modo que o Rei com isto e com aquilo que lhe provém do açúcar das gentes da terra, que lhe dão um quinto, todos os anos, livre de todas as despesas, obtém cinquenta mil ducados.

3. Hans Sloane.1687

Publicado:

A Voyage to the Islands Madera(...), 2 vols, Londres, 1707; **Heraldo da Madeira**, nºs. 452-456; **A Madeira vista por estrangeiros**, Funchal, 1981, pp.139-170.

A ilha é formada na sua maior parte por uma montanha muito alta com quatro milhas de altitude, calculadas da base ao topo. Está geralmente coberta de nuvens e apresenta vertentes extremamente ingremes que tornam os seus pequenos rios muito rápidos e a margens ou penhascos extraordinariamente altos e caindo perpendicularmente sobre os leitos. Esta ilha é muito fértil tendo antigamente produzido grande quantidades de açúcar aqui cultivado e de excelente qualidade. O que agora possuem é bom, mas muito escasso, devido à existência de muitas plantações nas Índias Ocidentais. Não lhes vale a pena cultivá-lo embora, depois de refinado ou depurado, seja muito branco, cotando-se meia libra dele com o valor de uma libra de outras espécies de açucar. Assim, embora consigam um produto de maior cotação, acham que lhes é muito mais proveitoso dedicarem-se aos vinhos, pelo que apenas produzem o açúcar indispensável aos gastos caseiros e ao fabrico de doces, indo ainda comprá-lo ao Brasil, às suas próprias plantações. A maior parte da ilha está actualmente coberta de vinhedos. O solo é muito propício a esta cultura, por ser rochoso e ingreme. Costumam fazer uma poda muito curta à maneira usada na cultura da vinha em França. Adoptaram as castas mais estimadas neste país, como a "Hermitage" que cresce nas margens rochosas e ingremes do Ródano. Há três espécies de uvas: a branca, a vermelha e a grande muscadínea ou Malvasia. A primeira é a mais abundante, pois a maior quantidade de vinho é produzido com a uva branca sendo depois avermelhada com a adição de tinto ou vinho vermelho. Esta mistura, dando-lhe uma cor mais carregada que o champagne, auxilia-o na preservação. Sabe-se muito bem que os vinhos brancos, de uma maneira geral, se deterioram muito rapidamente e que os tintos são tanto mais fáceis de se manter quanto mais intensa for a sua coloração. Por isso, em França, deixam depois da pisa as cascas e o sumo das uvas permanecer nas cubas, durante maior ou menor espaço de tempo, conforme as curacteristicas e a cor que pretenderem. O vinho virgem feito do sumo que escorre imediatamente das cascas sem fermentar ou ter sido sujeito à prensa, dentro de pouco tempo fica bom e pronto a ser bebido, mas estraga-se depressa. A razão disto resulta do facto de as cascas serem necessárias, pois impregnam o vinho com algo equivalente ao lúpulo da cerveja. O mesmo, de certo modo, sucede com o azeite: sabe-se que aquela espécie desprovida de gosto ou cheiro, o azeite virgem, que corre das azeitonas sem ser sujeito à pressão e sem a adição de sal, em dois meses se torna rançoso; ao contrário, aquele que foi sujeito à prensa e fermentou, impregnando-se com as cascas e o caroço de azeitona, é capaz de se conservar durante muito tempo sem a necessidade

de adição de qualquer produto. O Malvasia ou vinho de uva muscadínea, não se conserva. Em pouco tempo torna-se muito picante, pelo que é feito em pequenas quantidades. O maior volume de produção de vinho é o da uva branca com um pouco de tinto, que tem a propriedade curiosa e muito especial de se tornar melhor quanto mais exposto estiver ao sol e ao calor. Assim, em vez de o levarem para uma adega fresca, expõem-no ao sol e ao calor. Os que estão pouco costumados a este vinho, acham-no desagradável, de gosto ligeiramente semelhante ao Xerez, sendo, a seguir a este, o que se revela mais forte e com outras propriedades. É exportado em grandes quantidades para as plantações das Índias Ocidentais e, ultimamente, para o Ocidente, pois não há nenhuma espécie de vinho que se mantenha tão bem em climas quentes.

4. John Ovington.1689

Publicado:

A Voyage to Suratt in the Year 1689, Londres, 1696; **Heraldo da Madeira**, nº.449, 1906; "Uma viagem a Suratt no ano de 1689", in **A Madeira Vista por Estrangeiros**, Funchal, 1981, pp.174-221.

A maior quantidade das vinhas da Ilha foi trazida de Candia; há tres ou quatro qualidades de vinho. Um tem a côr do Champagne de pouca estimação; outro é mais forte e palido, como o vinho branco; outro é rico e delicioso, o chamado Malvasia; o outro é tinto, egualando tinta na côr, mas é muito inferior aos outros no paladar e nunca é bebido senão com outros vinhos, com os quaes é misturado, afim de dar-lhes côr e perserval-os. Para fermental-os, moem e cosem uma certa pedra chamada "Jess", deitando uns oito a nove litros em cada pipa. O vinho da Madeira tem um predicado que é melhorar com o calor do sol, se o buraco do batoque está exposto ao ar: O producto das vinhas é dividido em partes eguaes pelo proprietario e por quem colhe as uvas e as espreme. Na sua maioria os negociantes são ricos e prosperos, emquanto que os que colhem as uvas, e empregados por eles são pobres. Entre os negociantes, os Jesuitas não são dos mais pequenos e todos os annos disfrutam maior fortuna: asseguram o monopolio da Malvasia, de que só ha um bom vinhedo em toda a Ilha, e que está inteiramente nas suas mãos. Pode-se calcular - e modestamente - a produção anual em 20.000 pipas, das quaes se calcula que o conteúdo de 8.000 sejam bebidas na Ilha, o de 3.000 a 4.000 gasto em derrames e o, resto transportado, na sua maior parte para Barbados, onde o vinho é consumido mais liberalmente do que qualquer outro vinho Europeu.

5. G. Forster.1777

Publicado:

A Voyage round the world(...), Londres, 1777; **Heraldo da Madeira**, nºs.290-292, 297-298(1905); **Atlântico**, nº.55, 1986, pp.69-78.

A grande produção da Madeira é o vinho e foi através dele que a Ilha ganhou fama e sustento. As vinhas são cultivadas sempre que o solo, a água e a exposição ao sol propiciem as devidas condições. Os vinhedos são cortados por uma ou mais veredas de cerca de duas jardas de largura e limitadas por muros de dois pés de altura. Ao longo destas veredas sobre as quais se forma uma arcada de ripas de sete pés de altura, fixam-se estacas de madeira em distâncias regulares para suportar um xadrês de canas que desce em ângulo a partir de ambos os lados da vereda até ficar a pé e meio ou dois pés do chão, estabelecendo-se depois, a esta altura, sobre toda a área da vinha. Deste modo as vinhas são sustentadas a partir do chão e as pessoas têm espaço para mondar as ervas daninhas que nascem sob a latada. Durante as vindimas rastejam sob este xadrês, cortam os cachos e colocam-nos em cestos: vi alguns desses cachos que pesavam seis libras ou mais. Este método de conservar o terreno limpo e húmido e possibilitando o amadurecimento das uvas à sombra, contribui para dar aos vinhos madeirenses aquele excelente sabor e corpo que os tornam notáveis. Os proprietários das vinhas são obrigados a reservar parte dos terrenos para o cultivo das canas, pois o xadrês não pode ser feito sem elas. Segundo me disseram, alguns vinhedos apresentam-se bastante maltratados devido à falta do útil caniço.

A qualidade dos vinhos não é igual, originando consequentemente preços diferentes. O melhor, feito de cepas importadas de Cândia por ordem do Infante D. Henrique é designado por Malvasia da Madeira, uma pipa do qual não pode ser comprada, no local, por menos de 40 ou 50 libras esterlinas. É um riquíssimo vinho doce, produzido em pequena quantidade. A qualidade seguinte é o vinho seco, exportado para o mercado inglês a 30 ou 31 libras esterlinas por pipa. As qualidades inferiores, exportadas para os mercados das Índias Orientais, Índias Ocidentais e América do Norte, custam 28,25 ou 20 libras esterlinas. Em média são produzidas trinta e uma mil pipas, contendo cada uma 110 galões. Cerca de treze mil pipas dos vinhos de melhor qualidade são exportados e o resto é transformado em aguardente para exportação para o Brasil, utilisado para o fabrico de vinagre ou consumido na região.

As cercas dos vinhedos são formadas por muros e sebes de tabaibeiras, romanzeiras, murtas, espinheiros e roseiras bravas. Os pomares produzem pêssegos, damascos, marmelos, maçãs, peras, nozes, castanhas e muitos outros frutos europeus e, de vez em quando, frutas tropicais como a banana, a goiaba e o ananás. Existem igualmente na Madeira todos os vulgares animais domésticos da Europa e a carne do carneiro e da vaca é muito saborosa, embora os animais sejam de pequeno porte. Os cavalos são pequenos mas seguros, subindo com agilidade as muitas veredas que são os únicos meios

de comunicação no campo. Não existem carruagens, mas na cidade usam uma espécie de zorra ou trenó, formado por duas pranchas juntas por travessas de madeira que forma, à frente, um ângulo agudo; são puxadas por bois e usadas para o transporte de vasilhame para o vinho e outras mercadorias pesadas, destinadas ou provenientes de armazéns.

O seu principal trabalho é a plantação e cultivo das vinhas, mas como este ramo da agricultura requer pouca atenção durante a maior parte do ano, eles são naturalmente propensos à preguiça. A amenidade do clima que torna desnecessário o excessivo aprovisionamento para previsíveis inclemências do tempo e a facilidade com que são satisfeitas as exigências do apetite devem ser a causa de uma indolência que as leis em nenhuma parte contrariam motivando-os para as perspectivas de uma maior felicidade e infundindo-lhes o gosto pelo trabalho. Parece que o governo português não procura as soluções mais adequadas contra esta perigosa letargia do estado. Ultimamente ordenaram a plantação de oliveiras nos sítios demasiado secos e estéreis para a produção de vinho, mas não pensaram em prestar assistência temporária aos trabalhadores e não ofereceram qualquer prémio através do qual pudessem contrariar a resistência às inovações e a aversão ao trabalho.

As vinhas são entregues apenas em posse anual e o cultivador somente recebe quatro décimos do produto - outros quatro décimos são pagos em espécie ao dono da terra, um décimo ao rei e um ao clero. Proveito tão escasso e a ideia de estar meramente a labutar para os lucros de outros, excluem absolutamente a esperança de um aumento de produção, mesmo que sejam tentados melhoramentos. Oprimidos como são, mantêm no entanto um alto grau de alegria e satisfação; as suas tarefas são geralmente aliviadas com canções e reúnem-se à tardinha, vindos de diferentes propriedades, para dançar ao som entorpecedor de uma guitarra.

6. J. Barrow.1792

Publicado:

A voyage to Conchinchina in the years 1792 and 1793, Londres, 1806.

As plantas cultivadas são vinhas, laranjas, limões, cidras, figos, bananas, goiabas, damascos, pêssegos e frutos europeus, além de boas nozes e castanhas.

A Ilha produz trigo, cevada e centeio; mas mais de dois terços dos cereais consumidos são importados dos Açores ou Ilhas Ocidentais e da América.

Durante mais de um século a Madeira foi considerada uma Ilha de grande valor, principalmente pela grande quantidade de açúcar que produziu; mas desde que esta cana aromática se espalhou pelo continente e pelas ilhas do novo mundo, pouco é agora aqui cultivado; e o açúcar extraído é de qualidade inferior, usado apenas entre a classe mais baixa da população, geralmente como um espesso sumo castanho semelhante a melaço. O solo árido parece muito mais adequado para o cultivo da vinha do que para a cana-de-açúcar. Na realidade, o vinho pode ser considerado como o produto principal da ilha, cuja quantidade produzida varia, conforme os anos, entre quinze e vinte e cinco mil pipas.

A maior quantidade exportada em cada ano parece ter sido quinze mil pipas, da seguinte maneira:

Para as Índias Orientais	Pipas	5.500
Para Inglaterra		4.500
Para as Índias Ocidentais		3.000
Para a América e levado por Americanos		2.000
		15.000

O valor das exportações, com algumas fruta e outros artigos, pode ser calculado em 500.000 L., das quais mais de 400.000 L. referem-se á Grã-Bretanha e suas colónias, em troca de produtos manufacturados e alimentos que atingem um valor de cerca de 300.000 L. originando uma balança comercial favorável à ilha de 100.000 Libras. A América fornece à Ilha de Madeira serrada, alimentos salgados e cereais até um montante de 80.000 L. anualmente, o que é mais do que é importado para a Ilha por Portugal da Europa, Brasil e Açores; e a totalidade de produtos importados da Madeira pela Terra-mãe não excede 10.000 L. Diz-se que as receitas totais da Ilha, que consistem em um décimo da produção e impostos sobre importação e exportação, atingem cerca de 100.000 L., das quais depois de pagas as despesas das instituições civis, militares e eclesiásticas, são atribuídas 30.000 L. à Coroa, embora o antigo governador assegurasse a Lord Macartney que a quantia Líquida recebida pela Coroa de Portugal raramente excedia oito ou dez mil libras.

Parecerá extraordinário, e eu não me atreveria a mencionar isto se não houvesse a confirmação de um senhor que está há 30 anos na Ilha, que tão grande quantidade de vinho fosse enviada anualmente para a India e aí consumida (porque desta, menos de 300 pipas por ano regressam à Europa) e tão pouco seja importado pela Inglaterra. Esta última situação pareceria ser de menos difícil explicação que a primeira. Porque embora se possa supôr que a quantidade consumida na Grã-Bretanha, sob o nome de Madeira, seja, num cálculo mínimo, equivalente ao total exportado da Ilha ou mais do que três vezes do que é realmente importado. Todavia, sabe-se bem que existem variedades de misturas com o nome de Madeira, algumas das quais são compostas de vinhos que nunca tiveram a sua origem na ilha, como os de Tenerife, Lisboa e Xerês. E no que diz respeito à Índia, pode salientar-se que embora aí seja reduzida a população de Ingleses e poucas pessoas de outras nacionalidades bebam vinho Madeira, este e o vinho tinto são, no entanto, os únicos vinhos de consumo generalizado tanto pelas autoridades como pelo exército, verificando-se que o primeiro é abundantemente usado durante o jantar.

Este vinho tem a fama de possuir muitas qualidades extraordinárias. Tenho ouvido dizer que se Madeira genuíno for exposto a temperaturas muito baixas até ficar congelado numa massa sólida de gelo e outra vez descongelado pelo fogo, se fôr aquecido até ao ponto de fervura e depois deixado arrefecer ou se ficar exposto ao sol durante semanas seguidas em barris abertos ou colocado em caves húmidas não sofrerá o mínimo dano apesar de sujeito a tão violentas alterações. No entanto, os vinhos que são consumidos na Ilha constituem uma bebida grosseira e pobre, a qual se comparada a um "London Particular"[9] é tão ordinária como uma cerveja ordinária comparada à de boa qualidade.

A maneira mais vulgar de colocar as vinhas é por meio de uma armação feita em vimes, fixa a latadas com cerca de cinco pés de altura; mas em alguns vinhedos elas são postas por cima das árvores ou de estacas altas; e noutros são cortadas a uma altura de dois ou três pés, como no Cabo da Boa Esperança. Em alguns lugares, as colinas são trabalhadas de modo a formar socalcos (poios) com o objectivo de sustentar a terra através de paredes de pedra. O modo de fabricação do vinho é muito simples. As uvas são apanhadas, deitadas num tanque e espremidas primeiro com os pés e depois pela pressão de uma alavanca de madeira. O proprietario da terra e o cobrador dos impostos da Coroa assistem a esta operação: este último tira da tina o décimo de mosto que lhe corresponde, sendo depois dividido o restante entre o proprietário da terra e o arrendatário. Cada um leva consigo um número suficiente de carregadores para transportar as suas respectivas partes, às vezes em barris, e às vezes em odres de pele de cabra, para as adegas no Funchal. Os comerciantes Ingleses geralmente fornecem antecipadamente dinheiro aos agricultores de tiranteira a motivá-los para um cultivo mais cuidadoso.

[9] N. T. É um tipo de vinho.

7. George-Thomas Staunton.1797

Publicado:

An Authentic Account of an embassy from the king of great Britain to the emperor of China(...), Londres, vol.I, 1797, pp.69-71.

O principal produto da Ilha é a uva, da qual são feitas anualmente, em média, quase vinte e cinco mil pipas de vinho de cento e vinte e cinco galões cada. Metade deste é exportado para Inglaterra, América do Norte e Índias Orientais e Ocidentais. O restante é consumido pelos habitantes da ilha, no seu estado original ou como uma aguardente feita dele. A uva da Madeira é branca e produz um sumo da mesma cor; mas há outras que produzem um sumo com uma cor mais forte originando um vinho vermelho chamado "Tinto", o qual, quando misturado com o primeiro em pequena quantidade, serve para lhe dar um tom mais claro.

Há igualmente uma uva de cor vermelha, chamada "Bastarda", cujo sumo é branco. Em raros solos é cultivada uma outra uva, extraordinàriamente rica e doce, da qual é produzido o célebre vinho Malvasia. Deste, a quantidade média produzida diz-se aproximar-se das quinhentas pipas e é vendido a cerca de sessenta libras cada pipa. Do outro vinho que, por qualidades opostas, é chamado Madeira seco, o preço mais alto cobrado, quando novo, a comerciantes do artigo, raramente excede trinta e duas libras cada pipa. A outras pessoas, normalmente não habituadas aos meandros do negócio, um preço superior é sempre pedido. Ao vinho velho é feito um acréscimo de cinco xelins ou mais por pipa, por cada ano que é conservado, o que equivale à quantidade perdida se derramado, à evaporação e aos juros do capital que permanece não empregue. O preço médio de qualquer qualidade de vinho é pouco mais ou menos catorze libras, o que reduz o valor total de exportações muito abaixo de duzentas mil libras, parte do qual serve para pagar produtos manufacturados da Grã-Bretanha, farinha e peixe salgado da América e milho das ilhas ocidentais que pertencem, do mesmo modo que a Madeira, à Coroa de Portugal.

Não é raro os comerciantes da Madeira comprarem mercadorias inglesas, com uma taxa de vinte e cinco por cento de lucro sobre o preço original, indicado na factura dos produtos. Na realidade, a factura é, algumas vezes, alterada na passagem entre a Inglaterra e a Madeira e preços superiores são acrescentados como se tivessem sido pagos, na origem, por cada artigo. Esta prática ilegal é tão divulgada que é dado o nome de "facturas de água salgada" a esses preços alterados. No entanto, os consumidores são os únicos prejudicados, uma vez que o comerciante madeirense faz geralmente o mesmo aumento proporcional, para além do que paga, às mercadorias que tem para vender.

O governo de Portugal impõe um imposto sobre todas as importações para a Madeira, excepto alimentos, assim como também sobre vinho exportado; e cobra, do mesmo modo, taxas internas. No entanto, diz-se que o total líquido não ultrapassa oito mil libras, depois de todas as despesas civis e militares serem pagas. Os lucros provenientes desta ilha são, indubitàvelmente, mais consideráveis para a Grã-Bretanha do que para a sua Terra mãe (Portugal), como consequência do comércio realizado entre

elas e da feitoria britânica aí estabelecida e que consiste, presentemente, em mais de vinte casas comerciais e cujas fortunas adquiridas se centram na Grã-Bretanha. As outras nações pouco disputam aos Ingleses neste seu comércio com a Madeira. Mesmo os Portugueses que tentaram competir com eles, raramente prosperaram por terem, como se supõe, menos conhecimento comercial assim como também, provàvelmente, um capital e crédito mais pequenos e menos ligações com estrangeiros.

Os comerciantes Britânicos controlam, para seu interesse, os cultivadores de vinha, fornecendo-lhes de antemão tudo o que eles necessitam, nos intervalos da vindima e nas estações mais baixas. Os seus negócios com os habitantes portugueses do Funchal também devem ser intensos; exceptuando este facto, parecem não existir muitas relações sociais entre eles.

8. Anónimo, 1801

Publicado:

A Guide to Madeira containing a short account of Funchal, Londres, 1801, pp.12-20.

Na Madeira a vinha propaga-se mais através de mergulhias do que através da semente. Antigamente era plantada com o arado a uma profundidade muito semelhante àquela a que a vinha é plantada presentemente em França, isto é, a uma profundidade de 12 ou 18 polegadas. Mas, neste primeiro periodo, o solo deve ter sido muito mais rico; a sua natureza e os aspectos climáticos determinaram a profundidade a que a vinha devia ser plantada, como método mais apto para o seu desenvolvimento. É também provável que as chuvas, nesse período, tenham sido mais regulares, pois a ilha possuia então muita madeira. O caso é, no entanto, agora muito diferente, pela pobreza do solo e as frequentes secas. Assim, é necessário plantar a vinha a uma profundidade de 3 a 6 pés. Esta é protegida da dureza do chão, no fundo da vala, por uma quantidade de terra solta colocada por baixo.

Embora a vinha cresça em qualquer solo quando é prestada atenção à profundidade a que ela é plantada de acordo com a natureza da terra, ela parece preferir mais um certo tipo de solo do que outro.

Assim, um solo leve e arenoso ou com cascalho é preferível a outro qualquer por permitir que as raízes se espalhem mais e por fornecer alimento com facilidade em toda a extensão da terra. Ao contrário, um solo argiloso e duro, por se opôr ao seu crescimento, é desfavorável na mesma proporção. Produz-se uma grande variedade de uvas na Madeira, tais como a Negro Mole[10], Verdelho, Boal, Bastardo, Preta, Boalerdo Branca, Babosa Terrantez, Negrinha, Maroto, Casuda, Negrinha de Agua de Mel, Lestrong Galija, Castellão, Bringo, Malvasia, Malvasia Roxo, Malvasiam, Sercial, Sercial Grosso, Tinta de Lisboa, Alicante Preto, Alicante Branco, Ferral, Moscatel, Dedo de Dama, etc, etc, etc. Mas se este grande número de qualidades fosse reduzido à Negro Mole, à Verdelho e à Boal, os vinhos seriam certamente de muito melhor qualidade.

A vindima na Madeira começa no início de Setembro... o processo utilizado para fazer o vinho é extremamente simples. Quando as uvas são apanhadas, são

[10]. N. T. utilizamos a tennologia no original, só corrigindo um outro aspecto de deficiência ortográfica. Todavia não conseguimos identificar certas castas como Boalerdo, Casuda, Lestrong Galiza, Bringo e Malvasiam.

imediatamente colocadas dentro da prensa, a qual é uma máquina de construção muito simples e não diferente do instrumento utilizado em Inglaterra para fazer cidra. Ela consiste na "Paixa" ou reservatório, com o "Fuzo" ou barra, e a "Vara" ou alavanca. A paixa é quadrada ou rectangular, feita de madeira de castanheiro, com cerca de três pés de espessura e suportada por três grandes vigas. A vara ou alavanca atravessa o reservatório, estendendo-se nove ou dez pés para lá da paixa, ligando-se na sua extremidade mais distante, onde existe um parafuso fêmea, com o fuzo ou barra. A parte de cima do fuzo é um parafuso macho, enquanto a parte que liga à alavanca está presa, por meio de uma barra de ferro, a uma grande pedra, cujo tamanho é proporcional ao da prensa. Quando as uvas que se pretende espremer estão todas colhidas e colocadas no reservatório, três, quatro ou mais trabalhadores entram nessa parte da máquina e com os pés pisam as uvas até não se conseguir tirar mais sumo delas. O sumo é deixado correr para um recipiente colocado debaixo da paixa, através de um buraco no seu meio ou num canto, sobre o qual é geralmente colocado um cesto pequeno que serve de peneira, de modo a impedir que as cascas, sementes ou talos escapem. depois de espremidas ou pisadas uma vez, as uvas esmagadas são colocadas num monte, o qual é rodeado por uma corda disposta à volta e cercado por tábuas ou bocados de madeira, sendo depois colocado debaixo da alavanca a qual desce sobre ele espremendo-o e deixando permanecer nesta situação até que o líquido cesse de correr. Depois a alavanca é levantada, as tábuas e as cordas são retiradas, a massa é partida aos pedaços por instrumentos algo semelhantes a enxadas e depois são novamente espremidas ou pisadas e outra vez sujeitas à operação da alavanca. Este processo é mesmo repetido uma terceira vez, com o objectivo de obter da uva uma maior quantidade de vinho; e, por fim, uma quarta vez, com a finalidade de obter a Agua-Pé. No entanto, nesta quarta ou última vez, quando a massa é partida, está tão seca como um bocado de madeira e, por isso, antes de a pisar, é necessário juntar-lhe uma quantidade de água na proporção de dois barris para cada pipa de sumo que tenha sido obtida. Assim, se doze barris de vinho ou sumo foram obtidos, são adicionados dois de água. A massa utilizada para obter a "Agua-Pé" é normalmente colocada sobre pressão à noite, ficando nesta posição até à manhã seguinte, quando a "Agua-Pé" é retirada e colocada em cascos[11] para uso imediato.

O modo de fazer o vinho Tinto a partir da uva escura chamada Negra Mole e da Verdelho é um pouco diferente, pois as uvas passam apenas por uma pressão da alavanca e são depois escorridas por uma peneira comum, a qual permite que as cascas e as sementes também passem, ficando para trás só os talos. Tudo isto é posto num tanque aberto e mexido três ou quatro vezes por dia durante cerca de duas semanas e, quando a fermentação tiver acabado, é deitado em cascos. O tratamento do mosto ou vinho não fermentado é também simples. É retirado do casco que o recebeu no mesmo dia em que foi espremido e posto noutro de modo a se proceder à fermentação. Com bom tempo, a fermentação começa quase imediatamente, a qual se nota pela subida do líquido e por fazer expelir uma quantidade considerável de ar ou gás ácido carbónico; mas com tempo húmido ou frio, este processo é de certo modo mais lento. Em qualquer lugar onde as uvas, quando apanhadas, estejam adequadamente maduras, a fermentação é rápida e o vinho fica bom. A efervescência geralmente termina dentro de cerca de um mês ou seis semanas, ou talvez antes; mas continua ainda um certo grau de fermentação, especialmente no caso de vinhos mais ricos.

Para clarear o vinho Madeira mistura-se, geralmente, uma espécie de gipsita de alabastro chamado gesso, trazida principalmente de Espanha. Esta mistura é mexida duas vezes por dia até começar a ter um cheiro a vinho e o gás ácido carbónico se evaporar. Este processo de clareamento é, na Madeira, a última parte do processo de manufactura do vinho, não sendo obrigatório nada mais, a não ser separá-lo da borra, o que geralmente é feito por volta do início do ano. Os vinhos do norte da ilha e aqueles de algumas das terras mais altas na "Serra", podem fermentar nos cascos, sem nenhum outro cuidado ou sem ser necessário juntar qualquer coisa mais. Da variedade de uvas encontradas na Madeira, podia-se concluir que haveria uma correspondente variedade de vinho e, na realidade, de cada espécie particular de uvas mencionada, um tipo particular

---

[11]. N. T. Traduz-se o termo casco ("cask") no sentido de qualquer recipiente de madeira para conservação ou tratamento de vinhos.

de vinho pode ser obtido. Todavia, as diferentes uvas são geralmente misturadas quando se faz o vinho Madeira, excepto as uvas Malvasia e Sercial. As primeiras produzem um vinho considerado superior a qualquer vinho doce; e as últimas um outro, superior a qualquer vinho seco, muito estimado pela sua raridade e pelo seu sabor distinto. Também a uva "Tinta" produz um vinho de caracteristicas análogas ao vinho da Borgonha, mas é geralmente misturado com os outros vinhos.

São produzidas anualmente uma média de 25 a 30.000 pipas de vinho na Madeira. Metade delas é exportada e a outra metade, e às vezes mais, é consumida na ilha. Este vinho é considerado superior a qualquer dos vinhos do sul e certamente contém uma proporção maior de sacarina, de álcool e de aroma que qualquer um deles. No entanto, o aroma não se terá desenvolvido adequadamente nem o vinho terá adquirido o seu grau próprio de qualidade até que tenha perdido alguma da sua aspereza e acidez, pela aplicação regular, durante um periodo de tempo, de um certo grau de calor e movimento que se obtém permitindo-lhe adquirir uma certa idade na Madeira ou transportando-o para um clima mais quente e deixando-o por lá um período mais longo ou mais curto. Daqui surgiu a prática de dar a tais vinhos, como são destinados ao consumo Inglês, uma viagem às Índias Ocidentais, ou à volta das Índias Orientais, China e Brasil, e ocasionalmente permitindo-lhes permanecer num desses climas por alguns anos antes de serem enviados para Inglaterra. O comerciante, geralmente, despacha tais vinhos, quando os tem em seu poder, a bordo de grandes navios quase cheios de carga, e se colocado no fundo do porão, considera-se que o vinho, se torna ainda melhor. Na realidade, deve admitir-se que os melhores vinhos madeirenses são os que foram submetidos a tais viagens.

9. Thomas Edward Bowdich.1823

Publicado:

Excursions in Madeira and Porto Santo during the Autumn of 1823, while on his third voyage to Africa, London, 1825;
Excursions dans les isles de Madère et de Porto-Santo, Faites dans l'Automne de 1823, pendant son troisième voyage en Afrique, Paris, 1826, pp.107-112.

A variedade de vinhas na Madeira não tem fim; se ouvir os cultivadores, não há dois que concordem em dar o mesmo nome à menos importante. Eu não tive oportunidade de ver o fruto, mas examinei as folhas das únicas variedades que o cultivador pensa valer a pena separar, colhendo-as de diferentes plantações e comparando-as cuidadosamente para não me enganar nos nomes o que pode acontecer com muita facilidade se não tomarmos esta precaução. (Os sumos do "verdelho", "negro mole", "bastardo", "bual" e "tinta" são geralmente misturados" para)[12] produzir o melhor vinho da Madeira, ou seja, aquele que se obtem na parte sul da ilha, cujo sabor muito deve às duas últimas qualidades de uva acima referidas. Da "tinta", quando produzida sem mistura, resulta um vinho muito semelhante ao Borgonha, tanto em cor como em sabor, enquanto novo, sendo todavia muito mais macio. Se se mantiver cerca de dois anos na pipa, torna-se bastante parecido ao Porto de tonalidade aloirada e, ao fim de vinte anos, não se distingue, na cor ou no sabor, do rico Madeira velho. É o único vinho tinto feito na ilha e fermenta com cascas de uva de modo a fixar-lhe a cor[13]. Sendo

[12]A folha do "verdelho" tem sete lóbulos cujas cavidades não estão nitidamente marcadas; são verde-escuras e completamente glabras; os dois lóbulos mais baixos são muito pouco distintos. A da "negra mole" tem cinco lóbulos distintos; os dois mais baixos fecham na haste mas não se unem; as cavidades são fundas e arredondadas; o outro lado da folha é ligeiramente penugento (com nervuras salientes) e de um verde-amarelado escuro que se vai tomando levemente avermelhado na base. A folha do "bastardo" é mais arredondada que todas as outras. Os seus lóbulos são debilmente marcados e os recortes apresentam-se amplos e agudos; a cor é de um verde-amarelo claro e, no seu conjunto, assume um aspecto amarrotado. Quatro das cavidades da folha do "bual" são muito profundas; as duas inferiores mal se distinguem; o recorte é agudo e irregular; a folha apresenta-se penugenta em ambas as faces. Há duas variedades de "Tinta", tendo a mais sete lóbulos, decrescentes em tamanho e as cavidades são fundas e arredondadas; o lóbulo do meio é subdividido em dois, ambos pouco marcados; o mais pequeno tem uma forma mais compacta e as cavidades inferiores são muito menos profundas que as outras; ambas as variedades são de cor verde-escura pintalgadas de nódoas violáceas e apresentam-se penugentas na outra face.

[13]NT: Isto não quer dizer que não haja outros tipos de vinho de cor avermelhada na ilha. Por curiosidade consultei a Enciclopédia Britânica que tem um artigo muito extenso sobre vinhos e uvas e verifiquei que o que caracteriza os melhores vinhos é a "individualidade" da uva. Os exemplos dessas uvas superiores são a Tinta Madeira, White Riesling, Semillon e Cabernet Sauvignon.

engarrafado mais cedo mantém, durante mais tempo, as características do Borgonha, mas corre o risco de vir a apresentar mau sabor no caso de formação de depósito. Os vinhos mais claros como o "verdelho" puro ou vinho do norte adquirem uma tonalidade de âmbar com a idade, ao passo que aqueles cujas cascas determinam certa cor ao sumo durante o esmagamento tornam-se mais leves com a idade[14]. O "sercial", segundo se diz, resulta de uma uva do Reno, importada da Europa. Não posso pronunciar-me sobre isto pois não disponho de uma descrição deste tipo de uva, mas espanta-me que embora o "sercial" seja um vinho seco, o produto dessa uva consiga atingir idade (para ser transportado)[15]. Há pelo menos três qualidades de Malvasia: A Cadel ou Cândida[16] é a melhor, mas produz-se pouco; a "babosa" e a "malvasion"[17] produzem-se com facilidade mas a última é muito inferior[18]. A fermentação da malvasia é verificada mais cedo do que a dos outros vinhos, para que fique mais doce.

O melhor solo para a vinha é o "saibro" (argiloso) ou uma igual mistura de "saibro" e "pedra molle" (arcão), ou de tufo calcário vermelho e amarelo; o último, por ser muito leve e solto, seria arrastado pelas chuvas se não fosse misturado com outro tipo de solo. Quantidades iguais de "saibro", "pedra molle" e "massapes" (massapês ou massapé), que é uma terra argilosa, parecem ser preferíveis em situações muito secas e eu já vi camadas só de "pedra molle" à volta das raízes das vinhas em locais invulgarmente húmidos[19]. Claro que os cultivadores mais pobres são obrigados a se contentar com o solo que encontram no local, mas quando este é argiloso, misturam areia (cinza vulcânica antes mencionada) com ele e considera-se que a vinha resiste mais tempo neste solo do que em qualquer outro. Diz-se que dura sessenta anos neste solo se fôr plantada em locais suficientemente espaçosos. Cavado o solo, as valas são feitas com uma profundidade de quatro a sete pés, de acordo com a natureza do solo e uma quantidade de terra solta ou com pedras é colocada no fundo, para impedir as raízes de alcançar o solo argiloso duro por baixo, que se oporia ao seu crescimento. Eles regam o solo três vezes se o Verão fôr muito seco, deixando que a água corra até que o solo fique bem ensopado; quanto menos o solo fôr regado, mais forte será o vinho, mas a quantidade diminui em proporção. Alguns cultivadores deitam estrume de vaca nas raízes das vinhas quando as plantam, e quando o vinho se torna pobre, misturam uma quantidade fresca de estrume com o solo à superfície; outros consideram que o adubo animal prejudica o sabor da uva e em vez disso espalham o "lupinus perennis"[20] entre as vinhas; eles fazem isto em Janeiro de dois em dois anos, cortam-no e enterram-no, revolvendo a superfície

---

[14]NT: Traduzimos "pression" por esmagamento, mas é de admitir a palavra "pressão" se pensarmos na fase final da vindima, no lagar, em que as uvas já desfeitas, as cascas e grainhas são envolvidas em cordas e sujeitas a uma enorme pressão que produz o mosto de mais forte cor.

[15]NT: "Hock" é o nome geral dado a toda a uva do Reno, das castas Reno ou Mosela. A expressão "importada da Europa" parece desnecessária, embora haja outras regiões designadas por "Reno", sem ser na Alemanha. Esta última frase é obscura, sendo possível gralha ou "salto" no original. A ideia é a de que sendo um vinho seco ou de mesa, espanta ao autor que possa envelhecer sem se deteriorar, constituindo, como se sabe, um dos vinhos portugueses. A folha do "sercial" tem quatro cavidades arredondadas; as nervuras são fortes e pela sua projecção dão à folha um aspecto enrugado; é de um profundo verde-amarelado e felpudo em ambas as faces. Diz-se que se desenvolve melhor à beira de precipícios em sítios que atraem as nuvens e, como as cascas das uvas são muito espessas, os cultivadores dão aos seus cachos mais tempo para maturação do que aos de outros tipos de vinha.

[16]. N. T. A folha desta tem quatro cavidades muito fundas e redondas, com outras duas menos distintas; cada denticulado tem uma pequena extremidade amarela; a parte detrás da folha é tão macia como a superfície superior, é de um verde amarelado; as outras variedades são menos marcadas mas todas têm a mesma suavidade e extremidades amarelas. Foi introduzida de Cândia, antes de 1445, pelo Infante D. Henrique, Colecção de Notícias, p. 11.

[17]. N. T. Pensamos que corresponde ao termo anteriormente surgido de "Malvasiam" no texto "A Guide to Madeira". Tipo de Malvasia que serve para fazer vinagre.

[18]. N. T. O cultivo desta vinha foi tentado na ilha de St. Thomas, nas Costa de África, antes de 1550; mas, apesar de terem sido feitas duas colheitas, ela não teve sucesso, como foi concluído, pela "demasiada riqueza do solo". Os figos tornaram-se deliciosos e produziram duas colheitas por ano, os melões só uma; a oliveira, o pessegueiro e outras árvores de frutos com caroço foram introduzidas de Espanha, mas, embora fossem lindas e muito grandes, nunca deram fruto. Navegação de Lisboa à ilha de S. Tomé, escrita por hum Piloto Portuguese, (In 1551) Colecção, p. 99.

[19]. N. T. Eu analisei o "saibro cuidadosamente, e descobri 46,8 "silex"; 9,1 alumínio; 27,3 óxido de ferro; 2,7 soda; 3,8 água; 10,3 percas (principalmente de origem vegetal) à chama numa "platina crucible". A "cascalha", um conglomerado basáltico em decomposição (parcialmente depositado acima de um compacto) é avaliada a seguir ao "saibro" e à "pedra molle"; este é o solo mais pesado, sendo o seu peso específico 2.1. Os "barros" (um tipo de argila mais grosseira e menos pura que o "massapes") e o "marracote", um tipo mais seco de "barros", são os tipos de solo menos bem vindos que um cultivador de vinha pode encontrar. A "pedra molle" parece conter menos soda, assim como também menos ferro que o "saibro", que é de um peso específico mais baixo. "saibro" 1.75; "pedra molle" 1.95; "massapes" 1.99; "areia" 1.99.

[20]. N. T. Tremoceiro.

do solo, depois das pequenas chuvas que predominam durante cerca de dez dias no fim de Abril. Um acre[21] Inglês produzirá quatro pipas de vinho em circunstâncias muito favoráveis; mas uma pipa parece ser a quantidade média, tendo em consideração as plantações de vinha em toda a ilha[22]. A vinha propaga-se por mergulhia e eles preferem o "verdelho" do norte quando formam uma plantação na parte sul da ilha, pois ele melhora consideravelmente com o solo, clima e aspecto melhores; nesta, enxertam qualquer outra variedade que desejem: as uvas produzem vinho até ao quarto ano. As hastes do "arundo Sagittata" (cuja ramagem serve para alimentar gado), são usadas para fazer armações para suportar as vinhas na parte sul da ilha, e a "salix rubra" é utilizada para as amarrar a esta lntada. No norte da ilha, as vinhas são colocadas à volta dos castanheiros, sendo necessário este suporte mais firme devido aos fortes ventos que lá prevalecem; mas eles esquecem-se geralmente de cortar os ramos, os quais impedem que o sol chegue à vinha e ela, evidentemente, enfraquece no solo vegetal, natural para o castanheiro. Se uma camada de leve solo silicioso, que o tufo calcário contíguo forneceria, fosse deitado sobre a terra vegetal, ambas as árvores floresceriam de modo igual.

Na Madeira as vinhas dão fruto até à altitude de 2700 pés, mas não pode ser feito vinho deles; a altura máxima a que elas são hoje em dia cultivadas com esta finalidade é no vale do Curral das Freiras que fica a 2080 pés acima do mar. Há muita controvérsia acerca do melhor momento para podar as vinhas; uns preferem Fevereiro, outros inclinados de Março; depende, principalmente, da sua previsão sobre o tempo quando a floração tiver lugar, o que será entre seis semanas e dois meses depois da poda. Quanto ao tratamento dos vinhos, eu observei que o produto de um ano tem frequentemente que ser tratado de modo muito diferente do de outro ano. Quando as uvas estão verdes, a fermentação deve ser verificada; quando estão húmidas devido às chuvas fora de estação, ela tem que ser ajudada; de modo geral, quanto mais maduro o fruto, mais difícil é a fermentação. Faz-se, na ilha uma bebida alcoólica muito agradável a partir de uma segunda vez em que a uva é espremida (sendo a primeira só com os pés), na qual se deita imediatamente uma quantidade de aguardente para impedir a fermentação e produzir uma bebida doce. O gesso é, geralmente, muito utilizado para clarear e amadurecer os vinhos enquanto se formam, a não ser que aconteça serem de uma safra verde. A importação de aguardente estrangeira está agora proibida, e mesmo a que é feita agora em Portugal está sujeita a um imposto; chegando a uma proibição; ela é feita do vinho do norte e da borra de outros. No tempo da guerra, todas as casas eram obrigadas a amadurecer os seus vinhos nos fornos pois não guardavam reservas: aqueles que fadoce.

O melhor solo para a vinha é o "saibro" (argiloso) ou uma igual mistura de "saibro" e "pedra molle" (areão), ou de tufo calcário vermelho e amarelo; o último, por ser muito leve e solto, seria arrastado pelas chuvas se não fosse misturado com outro tipo de solo. Quantidades iguais de "saibro", "pedra molle" e "massapes" (massapês ou massapé), que é uma terra argilosa, parecem ser preferíveis em situações muito secas e eu já vi camadas só de "pedra molle" à volta das raízes das vinhas em locais invulgarmente húmidos. Claro que os cultivadores mais pobres são obrigados a se contentar com o solo que encontram no local, mas quando este é argiloso, misturam areia (cinza vulcânica antes mencionada) com ele e considera-se que a vinha resiste mais tempo neste solo do que em qualquer outro. Diz-se que dura sessenta anos neste solo se fôr plantada em locais suficientemente espaçosos. Cavado o solo, as valas são feitas com uma profundidade de quatro a sete pés, de acordo com a natureza do solo e uma quantidade de terra solta ou com pedras é colocada no fundo, para impedir as raízes de alcançar o solo argiloso duro por baixo, que se oporia ao seu crescimento. Eles regam o solo três vezes se o Verão fôr muito seco, deixando que água corra até que o solo fique bem ensopado; quanto menos o solo fôr regado, mais forte será o vinho, mas a quantidade diminui em proporção. Alguns cultivadores deitam estrume de vaca nas raízes das vinhas quando as plantam, e quando o vinho se torna pobre, misturam uma quantidade fresca

---

21. N. T. Medida agrária - 4047 m2.

22. As lagartixas devoram quantidades enormes de uvas; e diz-se que manifestam uma nítida preferência pela "tinta, mas isto, provàvelmente, e apenas porque as uvas "verdelho" não ficam maduras tão cedo. Um cultivador não se atreve a deixar ficar nas vinhas as suas uvas depois dos seus vizinhos terem apanhado as suas, por muito que ele deseje fazê-lo; porque se ele o fizesse, todas as ratazanas da vizinhança mudar-se-iam para a sua plantação e aí causariam um evidente prejuízo.

de estrume com o solo à superfície; outros consideram que o adubo animal prejudica o sabor da uva e em vez disso espalham o "lupinus perennis" entre as vinhas; eles fazem isto em Janeiro de dois em dois anos, cortam-no e enterram-no, revolvendo a superfície do solo, depois das pequenas chuvas que predominam durante cerca de dez dias no fim de Abril. Um acre Inglês produzirá quatro pipas de vinho em circunstâncias muito favoráveis; mas uma pipa parece ser a quantidade média, tendo em consideração as plantações de vinha em toda a ilha. A vinha propaga-se por mergulhia e eles preferem o "verdelho" do norte quando formam uma plantação na parte sul da ilha, pois ele melhora consideravelmente com o solo, clima e aspecto melhores; nesta, enxertam qualquer outra variedade que desejem; as uvas não produzem vinho até ao quarto ano. As hastes do "arundo sagittata" (cuja ramagem serve para alimentar o gado), são usadas para fazer armações para suportar as vinhas na parte sul da ilha, e a "salix rubra" é utilizada para as amarrar a esta latada. No norte da ilha, as vinhas são colocadas à volta dos castanheiros, sendo necessário este suporte mais firme devido aos fortes ventos que lá prevalecem; mas eles esquecem-se geralmente de cortar os ramos, os quais impedem que o sol chegue à vinha e ela, evidentemente, enfraquece no solo vegetal, natural para o castanheiro. Se uma camada de leve solo silicioso, que o tufo calcário contíguo forneceria, fosse deitado sobre a terra vegetal, ambas as árvores floresceriam de modo igual.

Na Madeira as vinhas dão fruto até à altitude de 2700 pés, mas não pode ser feito vinho deles; a altura máxima a que elas são hoje em dia cultivadas com esta finalidade é no vale do Curral das Freiras que fica 2080 pés acima do mar. Há muita controvérsia acerca do melhor momento para podar as vinhas; uns preferem Fevereiro, outros meados de Março; depende, principalmente, da sua previsão sobre o tempo quando a floração tiver lugar, o que será entre seis semanas e dois meses depois da poda. Quanto ao tratamento dos vinhos, eu observei que o produto de um ano tem frequentemente que ser tratado de modo muito diferente do de outro ano. Quando as uvas estão verdes, a fermentação deve ser verificada; quando estão húmidas devido às chuvas fora de estação, ela tem que ser ajudada; de modo geral, quanto mais maduro o fruto, mais difícil é a fermentação. Faz-se, na ilha uma bebida alcoólica muito agradável a partir de uma segunda vez em que a uva é espremida (sendo a primeira só com os pés), na qual se deita imediatamente uma quantidade de aguardente para impedir a fermentação e produzir uma bebida doce. O gesso é, geralmente, muito utilizado para clarear e amadurecer os vinhos enquanto se formam, a não ser que aconteça serem de uma safra verde. A importação de aguardente estrangeira está agora proibida, e mesmo a que é feita agora em Portugal está sujeita a um imposto, chegando a uma proibição; ela é feita do vinho do norte e da borra de outros. No tempo da guerra, todas as casas eram obrigadas a amadurecer os seus vinhos nos fornos pois não guardavam reservas: aqueles que faziam isto por si próprios, aumentavam gradualmente o calor de cerca de 60 até 90 graus; outros que os confiavam a fornos públicos, achavam, geralmente, que havia falta de cuidado até ao último momento e depois acabava tudo por ferver[23].

[23]. N. T. 22,314 pipas de vinho (das quais 101 destinadas ao bispo) foram produzidas na Madeira em 1813..

10. Alfred Lyall(?).1826

Publicado:

Rambles in Madeira, and Portugal, in the early part of MDCCCXXVI, Londres, 1827, pp.155-156.

Importa-se madeira incluindo tábuas para barris, sobretudo da América. Diz-se que os barris da Madeira são os melhores do mundo; são todos feitos na ilha e os tanoeiros formam uma corporação que tem privilégios especiais. São os únicos trabalhadores autorizados a exercer a sua actividade na rua.

O modo de cultivo e fabricação dos vinhos da Madeira tem sido frequentemente descrito; e, geralmente, com bastante pormenor. O relato que se segue é extraído das obras de Messrs. Gourlay, Henderson, e Bowdich; mas os detalhes foram, na sua maioria, verificados por inquéritos pessoais feitos no local. As melhores qualidades de uvas são as chamadas Boal, Sercial, Verdelho, Negra Mole, Malvasia; elas reproduzem-se através do corte de partes de videiras adultas, plantadas em buracos cavados a uma profundidade de três a sete pés. O modo usual de colocar as vinhas nas plantações do sul é em armações quadradas ou latadas, feitas da cana comum e a dois ou três pés acima do chão. No norte da ilha, são colocadas por cima das árvores. A vindima começa no início de Setembro. As uvas são primeiro esmagadas com os pés numa tina feita de madeira ou escavada na rocha; e o sumo assim espremido é dsitinguido como "vinho da flor"; as uvas esmagadas são então reunidas e colocadas num rolo dentro de um acorda espessa, feita dos rebentos da vinha entrelaçados e sujeitas várias vezes à prensa, para que se obtenha a segunda qualidade de "mosto". Esta é normalmente misturada com a anterior e mudada no mesmo dia para cascos para fermentar. A rapidez da fermentação depende, em parte, da temperatura do tempo e também da boa amturação da uva. A reacção mais intensa geralmente dura cerca de um mês ou seis semanas; mas verifica-se a continuação de um certo grau de fermentação, particularmente nas qualidades mais ricas de vinho. A bebida é clarcada por um tipo de gesso importado de Espanha; esta é a última parte do processo. Por volta do início do ano, o vinho é trasfegado da borra.

No caso do vinho tinto feito da uva preta chamada Negra Mole, as uvas são apenas esmagadas uma vez por pressão e depois o sumo é escoado através de uma peneira que permite que passem as cascas e as sementes, ficando para trás os calos; tudo isto é vertido numa tina aberta e mexido três a quatro vezes por dia, até que a fermentação acabe, sendo então trasfegado para barris. Ao fazer o vinho branco, os diferentes tipos de castas são geralmente misturados, excepto a Malvasia ou "Malmsey" e a Sercial. A primeira destas[24] é geralmente deixada amadurecer mais um mês do que qualquer outra até que

[24]. N. T. O Malvasia é cultivado apenas em alguns lugares que beneficiem de uma exposição razoavelmente temperada. A uva não produz sempre um vinho doce; na realidade, só o faz numa ou duas situações.

a casca comece a murchar. A sercial só vinga em lugares especiais. A quantidade produzida raramente atinge cinquenta pipas por ano.

Normalmente deita-se uma certa quantidade de aguardente, cerca de dois galões por pipa ou mais, nos vinhos para exportação, com excepção, julgo, do Tinto. Também no tempo da guerra, por causa da grande procura, os comerciantes eram incapazes de manter qualquer reserva à disposição, era vulgar amadurecer o vinho em fornos, elevando a temperatura gradualmente de 60 a 100 graus. E eu acredito que é ainda usual submeter uma parte da produção a esta operação com temperatura artificial. O amadurecimento do vinho é assim, sem dúvida, acelerado, mas pondo de certo modo em causa a delicadeza do seu sabor.

A quantidade média de produto por toda a ilha é uma pipa por acre, embora nalguns casos quatro pipas tenham sido produzidas no mesmo espaço.

O vinho do norte é geralmente muito inferior; o único de agradável consumo é o do Porto da Cruz. É quase todo consumido na ilha ou transformado em aguardente. Há cerca de doze destilarias. Três pipas de vinho fazem uma de aguardente.

O preço do Madeira seco, no momento, é quarenta e cinco libras por pipa. O do Sercial, Boal, Tinta e Malvasia é quase o dobro, custando cada um oitenta e seis libras por pipa.

A cana de açúcar foi enviada para a ilha pelo Infante D. Henrique, vinda da Sicília. O primeiro açúcar foi feito na capitania de Machico e a uva Malvasia vingou primeiro aí.

Os vinhos da Madeira estão, sem dúvida, entre os melhores do mundo. Talvez devido à combinação das qualidades de riqueza, consistência e sabor, acrescidas a uma grande imunidade aos danos provocados pelo tempo ou exposição e não há cultura intensa que possa ser considerada superior a eles. Seria de todo desnecessário entrar em muito detalhe num assunto tão familiar para nós. No entanto, as melhores espécies da Madeira não são vistas em Inglaterra de modo tão comum como se poderia esperar: a Malvasia que combina tanta força, doçura e suavidade; o Tinto, um agradável vinho de côr vermelha, com um sabor a Hermolen, o mais leve da produção Madeirense; o Boal, uma uva mais rara que se diz ser originária da Borgonha; e sobretudo o Sercial, um dos mais deliciosos que jamais bebi - combinando a riqueza normal do sabor do Madeira com uma estimulante leveza comparável à do espírito que atinge tudo o que é desejável; diz-se que esta uva é originária de Hockheim; se assim é, melhorou extraordinàriamente com a emigração[25].

Todos estes vinhos são prodntos da costa sul da ilha. Os do norte são muito inferiores em qualidade e são geralmente notáveis pela sua acidez a qual, acrescida ao sabor insípido, os torna pouco agradaveis. De vez em quando encontrei uma espécie melhor, particularmente na produção do Porto da Cruz; um vinho levemente ácido, de modo algum desagradável, embora muito diferente da nossa noção corrente do Madeira.

25. N. T. O preço de todos estes vinhos é muito semelhante, quase sempre o dobro do vulgar Madeira seco.

11. James Holman.1827

Publicado:

Travels in Madeira(...), Londres, vol.I, 1840, pp.16-23.

Sei que o contrabando é uma prática tão corrente nesta ilha que não há nenhuma dificuldade em obter qualquer artigo proibido que se deseje. Entre os mais comuns estão a aguardente Francesa e a genebra Holandesa. Continuou-se a fazer contrabando do primeiro destes artigos, em grande quantidade, durante algum tempo depois da proibição de bebidas alcoólicas, porque se considerava ser a melhor bebida alcoólica que se podia utilisar e por se recear que os vinhos não conseguissem manter as suas características sem ela. No entanto, a experiência mostrou-lhes que não só podem deixar de usar a aguardente Francesa mas também que a aguardente feita na ilha adapta-se muito melhor à sua finalidade.

Foi feita uma extensiva confiscação de genebra durante a nossa curta estada na Madeira, sob as seguintes circunstâncias: Um barco partiu, dirigindo-se a um navio Holandês, na mesma noite em que este deixou o porto, o que, sem dúvida, foi previamente combinado, e trouxe 300 caixas de genebra, que desembarcou na costa noroeste da ilha. Ficou lá durante esse dia e continuou, na penumbra da noite seguinte, em direcção à cidade do Funchal. Mas, durante a viagem, fez um rombo e teria afundado se não fosse a ajuda de um barco de pesca que estava perto, na altura. Os pescadores foram facilmente subornados de modo a ajudarem os contrabandistas a desembarcar e a colocar a carga ilícita numa caverna na Baía do Padre, um pouco a oeste do Funchal. No entanto, no dia seguinte, um incidente de muito má sorte revelou tudo o que se passou. Um casal de namorados resolver fazer uma excursão do Funchal a Câmara de Lobos, e, deixando o primeiro lugar num pequeno barco, desembarcaram, na devida altura, na Baía do Padre. Não tinham andado muito quando descobriram a caverna e, tentados pela sua frescura e pela sua situação solitária, entraram nela. Para sua surpresa, viram um homem deitado numa parte mais recuada do seu interior. Como parecia que ele estava a dormir muito profundamente, aventuraram-se a olhar mais para dentro, quando repararam no grande número de caixas colocadas num canto escuro. E, suspeitando que tinham sido ali colocadas para fugir à vigilância dos funcionários da alfândega, comunicaram imediatamente o facto a algumas pessoas na Alfândega, na esperança de serem recompensados pelo seu zelo. O pessoal da Alfândega, que provavelmente já estava ao corrente da situação, não pareceu muito ansioso em interferir, e disse aos informadores desapontados que podiam levar algumas caixas para eles próprios e não dizer mais nada acerca do assunto. No entanto, pouco tempo depois, o caso chegou aos ouvidos do Governador, que mandou imediatamente um grupo militar para confiscar o depósito ilícito, cujo conteúdo foi demonstrado pelo potente efeito que teve nos soldados.

(.....)

Uma vez que o vinho é de importância vital para a prosperidade da ilha, exige, desde logo, a atenção de um estrangeiro. Prevalece uma espécie de controvérsia, com melhores razões de um lado do que de outro, acerca das correspondentes qualidades dos vinhos produzidos nos lados norte e sul da ilha, segundo a qual os vinhedos do lado norte sofreram o que parece ser uma censura indiscriminada e pouco sensata. A Verdelho é a uva mais cultivada no lado norte, a qual os cultivadores com mais experiência usam para produzir o mais forte e estimado dos seus vinhos; e quando atinge a crescimento dos vinhedos do sul, é tida na mais alta estima. No entanto, temos que admitir que o clima do norte é desfavorável para a uva, o que a maior parte dos vinhos desse lado só servem para serem destilados. A causa disto pode relacionar-se com uma variedade de circunstâncias, tais como a marcada diferença do solo e localização, e o modo de cultivo, colocando-se as vinhas sobre as árvores, enquanto que no lado sul é praticado um sistema mais aprovado que consiste em colocar as uvas sobre uma latada horizontal, levantada a dois ou três pés do chão. Ela suporta a planta e permite que o fruto fique bem exposto à influência do sol. Uma maior superioridade de sabor é, sem dúvida, assim obtida. No lado norte, as uvas são todas da qualidade branca, enquanto no sul há uma grande variedade, más principalmente de qualidade vermelha, da qual se diz que o melhor vinho é feito. os afamados vinhedos de Malvasia e Sercial ficam para os lados do extremo oeste da parte sul. Produz-se apenas uma quantidade muito pequena de vinho neste local, tanto de primeira qualidade, como de qualquer valor como vinho característico, pois na parte mais a este desta localização há uma constante corrente de água precepitando-se dos cumes das rochas, que muito deteriora o valor das plantações sobre as quais a sua influência se estende. A prática de apanhar as folhas da vinha para permitir que o calor favorável do sol chegue ao fruto, como também uma livre circulação de ar, tem sido considerada muito benoíica para levar o fruto à perfeição. Este processo traz outros lucros ao cultivador, pois as folhas formam um alimento excelente para engordar gado destinado a abate, dando também à carne um sabor delicado e delicioso.

De modo geral, os vinhos da Madeira podem ser divididos em três denominações e podem ser assim descritos:

Tinto é um vinho vermelho, o produto da uva de Borgonha transplantada para a Madeira. Bebe-se em perfeição no segundo e terceiro anos, antes de ter depositado o seu conteúdo extractico, uma vez que depois disto mina-se um vinho Madeira, com a consistência total e com a cor e o sabor normais.

Sercial é o produto da uva de Hock[26]; um vinho pálido, activo e com um sabor muito forte. Não deve ser bebido com menos de sete anos e necessita de muitos mais anos para atingir a perfeição.

Malvasia, quando genufno, é um vinho rico e altamente fortificante. Há uma variedade deste vinho que se chama Malvasia verde, que possui alguma semelhança com o «Frontignan»[27].

A primeira qualidade do vinho Madeira é, certamente, igual à melhor produção da uva em qualquer parte do mundo pelo seu sabor aromático e efeitos benéficos. Por isso, é muito lamnetável que uma quantidade tão pequena deste vinho, no seu estado puro, seja enviada para os mercados estrangeiros e que a sua qualidade seja sacrificada pelas especulações sórdidas de comerciantes sem princípios. Consumidores de vinho em Inglaterra são muitas vezes enganados pela ideia de que uma viagem às Índias Orientais ou Ocidentais é suficiente para garantir a excelência do vinho. Mas isto é uma falácia obvia, pois, se o vinho não fosse de boa qualidade quando exportado da ilha, mil viagens não o poderiam tornar no que nunca tinha sido. Todos os comerciantes na Madeira sabem bem que uma grande parte dos vinhos assim exportados são de uma qualidade inferior, e são adquiridos em troca de géneros por pessoas geralmente conhecidas como comerciantes por troca.

---

26. N. T. Hock é a uva utilizada para fazer o vinho branco do Reno, do mesmo nome.
27. N. T. Calculo ser um vinho francês mas não encontrei qualquer referência.

Posso aqui referir, com uma observação geral, que os bons vinhos Madeira são igualmente melhorados pelos extremos do calor ou do frio e que a humidade é sempre prejudicial para eles.

Ultimamente introduziu-se na Madeira vinhas de Borgonha. Está muito errada a opinião corrente segundo a qual os vinhos de Tenerife e dos Açores são para aqui trazidos para lhes dar o sabor do Madeira, sendo depois enviados para os mercados estrangeiros como produção da ilha. Embora o contrabando seja abertamente realizado e em tais dimensões que devia destruir uma opinião tão falaz, qualquer pessoa que se relacione com esta Ilha deve estar consciente da completa impossibilidade de introduzir vinhos estrangeiros com a finalidade de os exportar outra vez como produção da ilha; em primeiro lugar porque todos os habitantes quereriam resistir a tal tentativa, com a certeza de que a introdução actuaria contra os seus próprios interesses, e pelo receio óbvio de que a maior quantidade e a qualidade inferior dos vinhos adulterados prejudicariam o carácter e reduziriam o preço do seu próprio vinho.

Além disso, o grande aumento que causaria na quantidade enviada para fora da ilha, tornaria muito difícil aos especuladores de vinhos falsificados evitar serem descobertos. É, por isso, muito mais razoável supor que as misturas têm lugar nos mercados para onde o vinho é enviado. A sua grande procura tenta as pessoas relacionadas com o tráfico a entrarem numa fraude que tem tido o efeito de tanto deteriorar os vinhos materialmente que, por fim, eles começaram a perder o seu antigo carácter, a sair de moda, e, consequentemente, a diminuir na procura, bem como no preço. Sabe-se que este sistema de misturar diferentes vinhos para aumentar a quantidade de um vinho favorito, prevalece, em grande número, nos de França e Portugal. Os Claretes do mercado de Londres são principalmente preparados para esse fim, e, na viagem, perdem muito da natureza pura da produção original. E a quantidade de Porto adulterado que é vendido em Inglaterra é quase inacreditável. É também um facto bem sabido que há mais Tokay[28] vendido no continente e em Inglaterra durante um ano, do que o espaço limitado onde é produzido - as montanhas da Hungria - poderia produzir em vinte anos.

Mas, independentemente desta viciação a que os vinhos estão sujeitos, há também uma outra causa para a qualidade inferior daqueles vinhos que constituem a verdadeira produção das ilhas. Alguns Ingleses e outros estrangeiros, de uma classe muito diferente da dos respeitáveis comerciantes Ingleses que há já muito tempo aqui se estabeleceram, dedicam-se à exportação de vinhos em vez de tratarem do negócio que originalmente estabeleceram na ilha. Eles pensaram que se tornaria proveitoso comprar vinhos baratos e, claro, inferiores, com a finalidade de os enviarem para os mercados Europeus, com a convicção de que tudo o que fosse conhecido como produção genuína da Madeira seria vendido. Através deste método para aumentar o seu negócio, chegou ao estrangeiro a pior espécie do produto nativo e tomou o lugar da melhor. Claro que há uma grande variedade de qualidades; mas não há quantidade de vinho de primeira qualidade superior ao que é necessário para dar sabor aos seus vinhos inferiores; e só adaptando-os a essa finalidade é que seriam capazes de prover uma quantidade suficiente para a enorme procura nos vários mercados que têm que abastecer.

Pode-se observar pela seguinte tabela sobre a exportação de vinho da Madeira, que a procura dimihuiu rápidamente em 1825, 6 e 7, devido às causas acima mencionadas.

---

28. A vinha da Itália foi originalmente introduzida nas montanhas de Tokay no século catorze por Louis I de França.

Meses	1825				1826			
	pipas de 110 gal.	barril de 55	q.c. de 4 27,5	0,5 q.c. de 15	pipas medida velha	barril	Q.C.	0,5 q.c.
Janeiro	1 367	1	0	0	1 092	1	1	1
Fevereiro	751	1	0	1	420	1	1	1
Março	1 915	1	0	0	905	1	1	1
Abril	2 463	0	1	0	777	1	1	1
Maio	1 252	1	1	0	1 826	1	1	1
Junho	1 112	1	1	0	866	0	0	1
Julho	1 329	1	1	1	488	1	0	1
Agosto	677	1	0	0	978	1	0	0
Setembro	741	0	0	1	317	0	0	1
Outubro	1 338	1	1	0	730	1	1	1
Novembro	881	1	1	0	703	1	0	1
Dezembro	599	0	0	1	289	1	0	0
	14 425	9	7	4	9 391	10	6	9

Meses	1827			
	Pipas	Barris	Q.C.	0,3 Q.C.
Janeiro	371	1	0	1
Fevereiro	573	0	0	0
Março	252	0	1	1
Abril	958	1	1	1
Maio	1539	0	1	0
Junho	535	0	1	1
Julho	567	1	1	0
Agosto	279	0	1	1
Setembro				
Outubro				
Novembro				
Dezembro				
	5274	3	6	5

12. John Driver.1834

Publicado:

Letters from Madeira in MDCCCXXXIV(...), Londres, 1850, pp.71-75

Não consigo deixar de lhe explicar agora (embora não tenha espaço para lhe dar muita da informação que coligi sobre este assunto) a razão porque os vinhos da Madeira caíram, nos últimos anos, (e sem dúvida com justiça) em tão má reputação em Inglaterra. Nenhum país produz vinhos melhores que os da Madeira, mas a quantidade relativa a esta classificação está limitada a cerca de 6.000 pipas anuais enquanto o produto total da ilha é de cerca de 30.000 pipas. Durante o tempo de guerra, que acabou em 1814, a procura de vinhos era muita, devido ao grande número de navios que por aqui passavam; de tla modo que os de melhor qualidade foram logo vendidos, deixando nas adegas apenas os vinhos do norte, que são de modo geral muito pobres e ácidos. Foi demasiada a tentação dos comerciantes da Madeira em recusar satisfazer encomendas para vinhos a 70 e 80 libras por pipa, quando 20 libras por pipa era o valor do vinho existente nos seus armazéns. Para remediar isto tanto quanto possível e para disfarçar, em parte, a acidez e o sabor a vinho novo, foram utilizadas as "estufas" ou fornos, os quais, mantendo os vinhos durante três meses num lugar fechado, a uma temperatura elevada (cerca de 100 graus) lhes deram uma maturação e uma idade ficticia que induzia os comerciantes a vendê-los como vinhos velhos. Este método forçado, como pode ser chamado, deteriora o sabor genuíno, que não consegue ser-lhe restaurado por nenhum método subsequente de conservação, mas, de certo modo, é minha opinião que o calor da estufa utilizado de modo mais moderado e durante um período mais longo seria benéfico, agindo sobre o vinho, até certo ponto, de modo semelhante a uma viagem à volta das Índias Orientais e Ocidentais, o que é, afinal, o melhor método de alcançar a maturação caraeterística da idade. A consequência natural desta prática foi que a Madeira perdeu a sua fama de produzir bons vinhos, e diz-se que os comerciantes importavam para a ilha vinhos de Tenerife, Faial, etc. a um preço baixo, e depois voltavam a embarcá-los como sendo o seu próprio produto. Eles tiveram, depois, poucas encomendas de Inglaterra e apenas queixas de carregamentos anteriores.

Durante este tempo era permitido receber na Ilha aguardente e rum a uma taxa insignificante, o primeiro dos quais era usado para fortificar os vinhos. Em 1823 foi aprovado um decreto proibindo a importação de vinhos, aguardente ou outras bebidas alcoólicas, excepto em garrafas e, nesse caso, com um imposto elevado. Este decreto, desde então, fez com que cerca de 10.000 pipas de vinho inferior fossem destiladas anualmente para fazer aguardente que seria misturada com vinhos melhores, etc; e assim tem tido o efeito desejado no comércio de exportações, o qual atinge ente 8.000 e 12.000 pipas anualmente, de qualidades superiores e médias. Assim, há agora um bom

vinho genuíno que é enviado para Inglaterra, o qual a seu bom tempo será tido em tão alta consideração como anteriormente; mas uma procura extensiva seria provávelmente a maneira de produzir o mesmo resultado anteriormente mencionado, pois não podem ser exportadas mais de 6.000 a 8.000 pipas de vinhos realmente bons.

Em seguida menciono as diferentes qualidades de vinhos produzidos na Ilha, alguns dos quais raramente se encontram em Inglaterra, como por exemplo, o Tinta e o Boal:

"Sercial" - Um vinho branco seco, possuindo muita consistência, sabor e aroma.

"Boal" - Um vinho branco delicado; a vinha supõe-se ser de Borgonha.

"Malvasia" - Um vinho doce rico, produzido em pequena quantidade.

"Madeira" - Um excelente vinho seco, o qual, se conservado durante um período de tempo suficiente é muito agradável.

"Tinta" - Um vinho de cor vermelha, de sabor peculiar, que não se assemelha ao Porto, ao Clarete ou ao Masdeu; mas aprxima-se mais do último, sendo apenas um pouco mais seco. Quando novo tem algo do sabor a Borgonha.

"Negrinha" - Um rico vinho tinto, ou bebida estimulante, feito de uvas secas ao sol.

13. Fitch W. Taylor.1840

Publicado:

The flag ship: or a voyage around the world, N.Y., 1840, pp.106-109

A ilha da Madeira é conhecida pelos Americanos principalmente devido aos seus vinhos; e em anos anteriores, pelas quantidades de cereais que eram importados dos Estados Unidos para a ilha. Nos últimos anos, o número de embarcações aqui chegadas, vindas dos Estados Unidos, diminuiu, embora ainda seja matéria de algum interesse para o nosso comércio.

A parte principal do comércio está nas mãos dos comerciantes Ingleses que têm residência permanente na ilha, com as suas famílias.

Os pormenores seguintes, relacionados com o cultivo da vinha e o modo de segurar o seu produto, podem não ser de pouco interesse, pela forma como são transmitidos, na sua essência, num esboço de Mr. Bowditch. O melhor tipo de uva para fazer vinho são a Boal, Sercial, Verdelho, Negra Mole e Malvasia. Diz-se que elas não são saborosas para comer como fruto. As vinhas propagam-se através de mergulhias em valas. O modo comum de colocar as vinhas é em latadas, feitas de cana vulgar e a dois ou três pés acima do chão. O início da colheita das uvas para a produção do vinho ocorre em principios de Setembro[29]. As uvas são primeiro esmagadas com os pés numa tina feita de madeira ou escavada na rocha; e o sumo assim expremido é distinguido como "vinho da flor"; as uvas esmagadas são então reunidas e colocadas num rolo dentro de uma corda espessa, feita dos rebentos de vinha entrelaçados e sujeitas várias vezes à prensa, para que se obtenha a segunda qualidade de "mosto". Esta é normalmente misturada com a anterior e mudada no mesmo dia para cascos para fermentar. A rapidez da fermentação depende em parte da temperatura do tempo e também da boa maturação da uva. A reacção mais intensa geralmente dura cerca de um mês ou seis semanas; mas verificou-se a continuação de um certo grau de fermentação particularmente nas qualidades mais ricas de vinhos. A bebida é clareada por um tipo de gesso importado, sobretudo de Espanha; esta é a última parte do processo. Por volta do início do ano o vinho é trasfegado da borra.

No caso do vinho Tinta, feito da uva preta chamada Negra Mole, as uvas são apenas esmagadas uma vez por pressão e depois o sumo é escoado através de uma peneira que permite que passem as cascas e as sementes, ficando para trás os talos; tudo

29. N. T. A passagem seguinte é inteiramente plagiada de "Rambles in Madeira".

isto é vertido numa tina aberta e mexido três ou quatro vezes por dia até que a fermentação acabe, sendo então trasfegado para barris.

Ao fazer o vinho branco, os diferentes tipos de castas são geralmente misturados, excepto a Malvasia ou Malmsey e a Sercial. A primeira é geralmente deixada amadurecer mais um mês do que qualquer outra até que a casca comece a murchar[30]. A uva Malmsey é produzida apenas em alguns locais dotados de uma peculiar temperatura de exposição. A uva nem sempre produz um vinho doce. Na realidade, só o faz numa ou duas situações. Noutros casos, é deitado açúcar, queimado por uma madeira especial[31]. A Sercial só vinga em lugares especiais. A quantidade produzida raramente atinge cinquenta pipas por ano.

Normalmente deita-se uma certa quantidade de aguardente, cerca de dois galões por pipa ou mais nos vinhos para exportação, com excepção, creio eu, do Tinto. Também no tempo de guerra, quando por causa da grande procura os comerciantes eram incapazes de manter qualquer reserva à disposição, era vulgar amadurecerem o vinho em fornos, elevando a temperatura gradualmente de 60 a 100 graus; e é ainda usual submeter uma certa parte da produção a esta operação com temperatura artificial. O amadurecimento do vinho é assim, sem dúvida, acelerado, mas pondo, de certo modo, em causa a delicadeza do seu sabor.

A quantidade média de produção por toda a ilha é uma pipa por acre, embora nalguns casos quatro pipas tenham sido produzidas.

O vinho do norte da ilha é geralmente de qualidade inferior. É quase todo consumido na ilha ou transformado em aguardente. Há cerca de doze destilarias. Três pipas de vinho fazem uma de aguardente[32].

A quantidade de vinho produzido durante os últimos cinco anos, de acordo com uma lista que me foi fornecida pelo Cônsul Americano é a seguinte:

Em 1834 - 15.000 pipas
Em 1835 - 15.500 "
Em 1836 - 29.000 "
Em 1837 - 2.900[33] " (...)

[30]. N. T. Fim de plágio "Rambles in Madeira".

[31]. N. T. A passagem seguinte é novamente plagiada de "Rambles in Madeira".

[32]. N. T. Termina o plágio.

[33] N. T. O vinho Malvasia era antigamente conhecido como bebida de luxo das classes mais opulentas em Inglaterra. É frequentemente mencionado por Shakespeare e é visto em relatos de antigas festas e nos livros de casas da nobreza de tempos antigos. O Duque de Clarence, de acordo com historiadores Ingleses, afogou-se numa grande pipa com vinho; e se foi por qualquer propriedade particularmente inspiradora que ele possua, nós não o pretendemos dizer, mas uma certa porção deste vinho doce é oferecida como salário anual do poeta Laureado.

Foi antigamente trazido para Inglaterra da Malvasia, uma cidade na costa este de Monria, da qual deriva o seu nome. E da uva, originalmente transplantada da Malvasia para a Madeira, como se supõe, produz-se o moderno Malvasia.

14. Robert White.1851

Publicado:

Madeira, its climate and scenary, Londres, 1851, pp.54-63

Com o declínio do comércio do açúcar, a vinha tornou-se o principal produto da Madeira. Alguns escritores dizem que esta planta foi introduzida pelo Infante D. Henrique durante o ano que se seguiu à descoberta da ilha. Mas isto é muito improvável pois todos os historiadores afirmam que, para limpar os terrenos para fins de agricultura, Zarco pegou fogo às florestas que continuaram a arder durante vários anos. De qualquer modo, aprece evidente que a ilha só foi desbravada para posterior cultivo alguns anos após aquele período.

A vinha foi provavelmente introduzida em 1425, vinda de Chipre, mas não foi intensamente cultivada até ao início do século dezasseis: e é mais do que provável que as melhores foram introduzidas pelos Jesuítas num período muito posterior. Os vinhos das suas propriedades distinguiam-se de todos os outros, e, embora aqueles tivessem depois passado para outras mãos, os seus produtos continuaram a demonstrar melhor qualidade.

A vinha propaga-se por mergulhias, plantadas a uma profundidade de três a seis pés. E, geralmente, não há produção durante os primeiros três anos. Durante a segunda ou terceira primavera, as vinhas são colocadas ao longo de uma rede de canas, "Arundo Sagittata" (que é abundantemente cultivada para esse fim em localidades baixas ou húmidas), e sustentadas por estacas a cerca de três ou quatro pés do chão. No entanto, no norte e noutras localidades menos desenvolvidas, são geralmente colocadas por cima de castanheiros por ser o método de cultivo menos caro; e isto é, certamente, mais pitoresco e agradável aos olhos que as rígidas e formais latadas, sob as quais todos os tipos de vegetais são cultivados e as ervas daninhas podem crescer em abundância; no entanto, diz-se que a uva é mais rica quando cultivada perto do solo.

A vindima geralmente tem lugar, no sul, no princípio de Setembro e, de acordo com a exposição ou elevação, duas a três semanas mais tarde no norte. As ratazanas e lagartixas parecem destruir quase um quinto da produção e ao abandonar as plantações de vinha mais baixas quando a vindima continua mais para cima, fazem uma enorme devastação entre as uvas ainda não colhidas. As uvas, depois de apanhadas, são "escolhido" ou seleccionadas. As de qualidade inferior são geralmente reservadas para eles próprios. São depois vertidas no "lagar", uma tina de madeira grande e grosseira, onde são pisadas. depois de retirado o primeiro sumo, a massa que resta é posta junta e enrolada por uma corda, sendo em seguida submetida à pressão da alavanca. O sumo é recolhido numa tina e transportado para os armazéns em odres de peles de cabra onde são esvasiados para barris com o fim de fermentar, o que, normalmente, ocorre

activamente durante quatro a cinco semanas. Depois de extraído o sumo, uma quantidade de água é deitada na prensa, e o refugo passa por uma repetição do mesmo processo, produzindo assim a "água pé", água pé ou refugo, uma bebida que é tida em grande estima pelas classes mais baixas, mas que frequentemente produz diarreia violenta, especialmente se usada depois de começar a fermentação.

Quando o vinho acaba de fermentar, é separado da borra e trasfegado para outros barris onde é clareado com ovos, sangue de boi ou, mais frequentemente um tipo de gesso, tendo sido préviamente adicionado a cada pipa um ou dois galões de aguardente para impedir que se verifique uma fermentação ácida. A aguardente utilizada para tal é feita na ilha dos vinhos inferiores, tais como os do Porto Santo, São Vicente e outras partes do norte.

A produção média da vinha em toda a ilha está calculada em pouco mais de uma pipa por dono. As espécies de vinho inferior, depois de serem clareadas, são sujeitas a uma temperatura de 140 a 160 graus Fahr, em fornos, durante seis meses, assumindo, através deste processo de amadurecimento artificial, uma idade aparente, mas, ao mesmo tempo, adquirindo um sabor seco e um gosto a fumo que nunca consegue ser completamente erradicado. Esta classe de vinhos é embarcada anualmente em grandes quantidades para Hamburgo, onde é submetida a um processo que altera a sua qualidade, de modo a parecer Hock[34], sendo uma grande quantidade enviada com este nome para o mercado Inglês.

Os vinhos produzidos ao longo da costa sul da ilha da Madeira não são comparáveis aos de qualquer outro país quer em consistência, aroma, suavidade ou sabor delicado. Seguem-se aqueles que constituem os principais vinhos e uvas da ilha; raramente são encontrados fora da ilha.

Malvasia - Um vinho com uma côr suave, feito da "Malvasia Cândida"[35], uma uva grande e oval, com uma rica côr dourada quando madura, suspensa em longos e finos cachos. Os melhores vinhos desta qualidade são produzidos na "Fazenda dos Padres", antigamente era pertencente aos Jesuítas e no "Paúl do Mar", ambos situados a oeste do Funchal. Para os cultivadores, é considerada uma vinha muito pouco lucrativa, apenas se desenvolvendo perto do mar, com uma flor tão delicada que o mais ligeiro nevoeiro ou humidade durante a primavera a destrói implacávelmente. Toda a produção de vários anos é frequentemente escassa ou praticamente nula. O Malvasia, por esta razão bem como por causa da sua qualidade superior e rica, é considerado o mais valioso de todos os vinhos da Madeira e é geralmente pago a um preço que varia entre 75 e 85 Libras por pipas embarcada. As outras uvas da mesma classe são a "Malvasião", que só serve para fazer vinagre e a "Malvazia Roxa", uma uva inferior de côr avermelhada, usada apenas para vinhos inferiores.

Boal - Um vinho macio e delicado, feito de uma linda uva redonda, amarela-clara, com um tamanho aproximado ao dum pequeno berlinde e quando madura tem que ser imediatamente colhida, caso contrário murcha e produz pouco sumo. O Campanário era antigamente a localidade mais afamada pela uva Boal, mas nos últimos anos tornou-se escassa, provávelmente em consequência da sua produção incerta. O vinho é duma qualidade peculiarmente delicada, bastante adocicado, sendo um vinho esplêndido tanto quando novo como quando velho. O preço de embarque normal do Boal varia entre 70 Libras e 80 Guinéus por pipa.

Sercial - Um vinho seco com uma côr suave, com um aroma forte e muito sabor, produzido de uma uva redonda a que chamam "Hock"[36], pendurada em cachos espessos. O Sercial de melhor qualidade é produzido na Paúl do Mar e é tão desagradável ao paladar quando novo que só pode ser consumido depois de ter oito

---

34. N. T. Vinho branco do Reno.

35. N. T. Corrupção de Cândia, de cuja ilha foi inicialmente introduzido, em 1445.

36. N. T. Supomos que é a mesma uva utilizada para a produção de uma bebida com o mesmo nome que constitui o vinho branco do Reno.

anos de idade. É então considerado por conhecedores o melhor e mais proveitoso de todos os vinhos da Madeira, bem como também um excelente medicamento para o estomâgo. A própria uva não é comestível; até as lagartixas não lhe tocam. É geralmente exportada a um preço que varia entre 70 e 80 libras por pipa. A "Serilha", uma uva da mesma classe, produz um vinho fraco e inferior mas raramente cultivade. E a "Esganação", cultivada nas regiões mais altas da Ponta de Sol e Seixal é geralmente espremido com outras uvas inferiores para utilização generalizada na ilha.

Tinta ou Borgonha da Madeira - Um vinho escuro e de sabor especialmente delicado, feito da pequena uva preta da Borgonha. Os melhores vinhos desta espécie são produzidos nas regiões de Câmara de Lobos e Estreito. Ele deve a sua côr avermelhada às cascas da uva que permanecem no vinho durante o processo da fermentação o que também lhe dá a caracteristica adstringente do Porto. O Tinta deve ser usado durante o primeiro ou segundo âno; depois desse período, perde gradualmente o seu aroma e sabor delicados. O preço comum deste vinho varia entre 60 Libras e 70 Libras por pipa.

Tinto - Um vinho escuro, feito da uva "Negra Mole", consideravelmente maior, mais suave e com mais sumo que a uva Tinta ou de Borgonha. É abundantemente produzida e geralmente utilizada com as outras variedades de uva para fazer o Madeira.

Madeira - Assim chamado por ser o vinho principal da Ilha - é feito de uma variedade de uvas misturadas no lagar, predominando a "Verdelho", "Tinto", "Terrantez" e "Boal". Quando novo possui uma côr suave ligeiramente avermelhada mas que sedimenta gradualmente conforme o vinho se torna maduro, adquirindo então uma brilhante tonalidade côr de âmbar. O Madeira mais apreciado é produzido na parte da ilha entre o Funchal e o Campanário, mas particularmente nas regiões de Câmara de Lobos e Estreito. Diz-se que este vinho melhora muito com uma viagem às Índias Orientais ou Ocidentais e é classificado no mercado de Londres respectivamente como "London Particular" e "East or West India Madeira" o preço normal de embarque é entre 25 a 50 Libras ou mais por pipa.

Verdelho - Um vinho pálido, com bastante consistência e sabor peculiarmente requintado, feito de uma pequena uva, ligeiramente colorida, com o mesmo nome, cultivada em toda a ilha, desde a costa até uma altitude de 2.700 pés acima do mar. O melhor Verdêlho é produzido na costa sul e no vale do Porto da Cruz, no norte. Quando puro, atinge mais rapidamente a maturação que qualquer outro vinho da Madeira.

"Palhête" ou "Vinho Pálido" - Um vinho de fraca coloração amarelo-claro, geralmente feito da uva "Verdêlho" por um processo de clareação com carvão que destrói a côr forte e em grande medida a consistência e bom sabor do vinho.

"Surdo" - Um tipo de bebida alcoólica feita das uvas mais consistentes e completamente maduras, tanto de côr escura como clara, impedindo que a fermentação tenha lugar e mantendo assim toda a doçura do mosto. É principalmente usada para dar consistência e maciez a vinhos de qualidade inferior[37]. O "Surdo" tem sido exportado em pequenas quantidades com o nome de Vinho das Freiras; no entanto, hoje em dia deixou de ser embarcado.

"Negrinho" - Um rico vinho de côr escura, ou bebida estimulante, feito de uma uva escura, redonda e suculenta chamada, pelos nativos, "Maroto" e considerada a mais inferior de todas as uvas usadas para fazer vinho. É, no entanto, muito forte e prolífera mas nunca amadurece completamente; quando apanhada, é parcialmente seca ao sol antes de ser espremida. O Negrinho é apenas feito em pequenas quantidades e raramente o encontramos.

[37]. N. T. Também se chama "Vinho Abafado".

Há muitas outras qualidades de uvas cultivadas na ilha. As grandes e formidáveis Alicante e Moscatel são cultivadas em pequenas propriedades, apenas como fruta de mesa e diz-se que existem quase quarenta espécies diferentes para fazer vinho.

Os vinhos da Madeira, com excepção do Tinta, devem ser guardados em caves de temperatura moderada e uniforme e colocados, durante um curto período, a uma certa distância do fogo antes de serem decantados; e o recipiente para onde são decantados deve ser aquecido de modo semelhante.

A quantidade exacta de vinho produzida na ilha da Madeira é totalmente desconhecida. Supõe-se, no entanto, que chegue, num cálculo mínimo, a uma quantidade entre dezoito e vinte mil pipas anualmente, das quais apenas um terço é exportado; a quantidade restante é transformada em aguardente ou consumida na ilha[38].

A quantidade total exportada durante o ano de 1850 chegou a 7.125 pipas; o que demonstra uma diminuição de 254 pipas em relação aos apagamentos do ano anterior e menos de 850 pipas que o total de exportações de 1840. Em 1809 foram embarcadas 15.363 pipas da Madeira, apenas em navios Britânicos, e a quantidade importada de Inglaterra durante o mesmo ano excedeu 639.000 galões. A procura destes vinhos na Grã-Bretanha tem diminuido rapidamente nos últimos anos. As entregas totais para consumo doméstico, em 1849, chegou a 71.097 galões contra 112.555 galões em 1840, o que demonstra uma diminuição de 41.458 galões ou quase um terço em dez anos. Em 1821, mais de 400.000 galões foram conservados para consumo doméstico do Reino Unido.

Esta quebra do consumo de vinhos da Madeira em Inglaterra abriu, no entanto, outros mercados. Pode verificar-se, por pagamentos dos Estados Unidos, que a quantidade importada de Inglaterra por este país e directamente da Madeira aumentou entre 101.176 galões em 1854 e 303.125 galões em 1850, o que resulta em 201.945 galões ou quase 200 por cento em cinco anos.

38. N. T. A retribuição feita ao governo sobre todo o produto da vindima de 1850, calculada a partir da dizíma, chegou apenas a 12.964 1/4 pipas. No entanto, pessoas competentes no assunto presumem que quase o dobro dessa quantidade foi produzido. Os impostos das diferentes freguesias são geralmente determinados "por grosso", em leilão, sendo o objectivo do comprador pagar o mínimo possível de modo a poder obter as futuras dízimas a uma taxa baixa. E, quando estas vendas são efectuadas a um preço fixo por barril, os pagamentos feitos por um cobrador nomeado pelo governo são igualmente insatisfatórios por motivos que se adivinham facilmente. Estes pagamentos, há uns quinze ou vinte anos, quando feitos mais correctamente, davam para cima de 30.000 pipas como produto anual da ilha.

15. Edward Vernon Harcourt.1851

Publicado:

A sketch of Madeira(...), Londres, 1851, pp.46-49.

AS MELHORES REGIÕES DE VINHO

Os melhores vinhos da Madeira são produzidos nas freguesias de Câmara de Lobos, São Martinho e São Pedro, nas partes mais baixas de Santo António, no Estreito de Câmara de lobos, Campanário, São Roque e São Gonçalo. As partes mais altas das últimas cinco freguesias produzem apenas vinhos de segunda e terceira qualidade. Os melhores Malvasia e Sercial são da Fajã dos Padres no sopé do Cabo Girão e do Paul e Jardim do Mar.

As parras de Malvasia são as melhores para suportar um enxerto. A melhor vinha para plantar no sul é a Verdelho, é obtida tanto do norte como do Curral das Freiras.

O tempo que uma plantação de vinha dura depende tanto do cultivador como da qualidade do solo. Quando o agricultor é descuidado ou concentra-se apenas nas suas bemfeitorias, as vinhas, frequentemente amontoam-se no solo perto umas das outras, crescendo fracas e doentes, produzindo comparativamente pouco fruto e morrem dentro de oito ou dez anos, a não ser que sejam forçadas a existir mais uns anos com doses parcas de adubo. Um cultivador plantará as suas vinhas a uma distância de dez a doze "palmos", quando no mesmo solo, com tratamento apropriado, as plantas produzirão melhor e durarão entre cinquenta e cem anos.

As vinhas são colocadas numa espécie de latada feita do "Arundo donax", à qual são amarradas com rebentos partidos de salgueiro, excepto no norte da ilha onde crescem de modo exuberante e selvagem por cima dos ramos dos castanheiros. Quando as folhas caiem, essa armação vista dos montes parece redes espalhadas no chão. Um ou mais caminhos atravessam cada plantação de vinha. Ao longo desses caminhos constroem-se suportes de madeira com cerca de sete pés de altura, distâncias regulares, para sustentar armações que descem de ambos os lados até dois pés do chão. A esta altura, as canas estendem-se por toda a plantação de vinha. Qause não há espaço para os homens andarem, mesmo com dificuldade, por baixo desta latada, quer seja para mondar, podar ou colher as uvas.

Um alqueire[39] de terreno, quando se trata de solo da melhor qualidade e bem cultivado, produzirá, num ano médio, entre doze e quinze barris de vinho, dos quais

39. N. T. Um "alqueire" de terreno contém 15.625 "palmos" quadrados; o "palmo" é igual a 8 1/2 polegadas Inglesas. Existe uma diferença nas medidas em algumas partes da Madeira. Por exemplo em Câmara de Lobos 5 "palmos" correspondem a 43 polegadas; em Santana um "palmo" é igual a nove polegadas; e em Machico um "palmo" é igual a oito polegadas. Em diferentes tipos de medidas, o valor de um "palmo" varia mesmo no Funchal onde os avaliadores das terras, ao medir paredes, usam o "palmo" de 9 polegadas Inglesas, em vez de 8 1/2.

doze vão para a pipa[40]. Se o solo é de qualidade média e bem cultivado, produzirá entre oito e dez barris. Terreno de qualidade média ou boa com maus cultivadores não produzirá mais do que um ou dois barris. Normalmente os maus agricultores não plantam vinhas. A exportação de vinho da Madeira e Porto Santo durante os últimos três anos atingiu uma média de 6.738 pipas, enquanto que a quantidade produzida atingiu uma média de 15.887 pipas. Isto faz com que a grande quantidade de 9.149 pipas seja anualmente consumida na ilha ou utilizada para o fabrico de aguardente. As maiores quantidades são bebidas por pescadores e "burroqueros", os quais gastam cerca de um terço das suas posses numa bebida alcoólica que é usada com a denominação de "vinho baixo"[41]. (...)

QUALIDADES DE VINHOS

Os nomes das diferentes qualidades de vinho produzido na Madeira são: Malvasia, Sercial, Tinta, Boal, Verdelho, Bastardo, Negrinho e Maroto, todos feitos de uvas que têm esses nomes. Os três últimos são raros e a Negrinha e Maroto são uma má espécie de uvas, sempre usadas na manufactura de vinho verde ou vinho de refugo. O chamado vinho Madeira é feito principalmente da uva Verdelho com uma mistura de Tinta ou; a primeira dá-lhe consistência, as duas últimas sabor. A Bastardo comum é uma uva preta que produz um vinho de côr clara; a Bastardo branca é rara. A Tinta ou, como por vezes é chamada, Negra Mole, dá uma côr escura aos vinhos novos. Quando ela própria é utilizada para fazer vinho, a casca é separada do pedúnculo e fermentada com o sumo da uva, caso contrário o vinho tinto seria destituído das peculiaridades de côr e sabor que o distinguem.

MANUFACTURA DO VINHO

Para fazer um bom vinho é essêncial que as uvas estejam completamente maduras. A maturação é considerada através da constatação da relativa moleza dos cachos quando perdem a sua rigidez. As uvas pouco amadurecidas e as de inferior qualidade devem ser cuidadosamente escolhidas e separadas para o vinho verde. Quando o lagar está cheio, as uvas são pisadas e depois espremidas sob a trave do lagar. O mosto é levado em odres feitos de pele de cabra e deitados em barris onde será submetido à fermentação. Quando acaba o período mais intenso da fermentação, isto é, dentro de dez ou doze dias, é pratica comum deitar em cada barril duas ou três libras de gesso em pó, mexendo-o para se misturar nos vinhos, diariamente, durante os dez dias seguintes. Diz-se que o gesso elimina as partículas da água do vinho e impede que ele se torne viscoso. A fermentação diminui gradualmente e, ao fim de seis ou oito semanas, a borra é trasfegada e um ou dois galões de aguardente são adicionados a cada pipa.

Os vinhos da Madeira são consideravelmente melhorados e amadurecidos pelo calor. É prática comum dar a estes vinhos uma passagem para as Índias Orientais ou Ocidentais antes de serem desembarcados em Inglaterra. A temperatura do porão de um navio na Índia ou dum navio carregado de açúcar na Jamaica por vezes excede 110 graus Fahrenheit. Algumas pessoas amadurecem o vinho em casa, em fornos. O abuso desta prática, por dar uma falsa aparência de idade a vinhos inferiores, tornou-se, por várias vezes, prejudicial ao comércio da ilha.

Os camponeses calculam que um décimo do produto das plantações de vinha é destruido por moscas, lagartixas e ratazanas.

---

[40]. N. T. Como pipa, segundo se viu nestes textos, corresponde a 14 barris, parece sugerir-se que para melhoria do vinho ela não deverá conter mais de 12 barris.

[41]. N. T. Traduziu-se à letra "low" por "baixo". Não será o actualmente chamado vinho seco.

16. E.S.Wortley,1854

Publicado:

A visit to Portugal and Madeira, Londres, 1854, pp.308-317.

Uma ou duas palavras a respeito das vinhas e dos vinhos desta ilha é capaz de não ser desinteressante para alguns dos meus leitores. Sou muito ignorante sobre o que é mau ou bom vinho (pois raramente o provo) e, tanto quanto o julgo, nós apenas provamos uma qualidade durante a nossa curta estadia - o vulgarmente chamado Madeira. Este vinho é assim chamado, segundo parece, por ser preparado a partir de uma série de diferentes qualidades de uvas e, deste modo, não pode ser chamado pelo nome de nenhuma qualidade em particular. Entre elas estão aquelas conhecidas como a uva bastardo, a boal, a terrantez, a tinto, a negrinho e a verdelho. Estas são geralmente misturadas e produzem um vinho branco, o qual, se devidamente cuidado, misturado correctamente e guardado por um período suficientemente longo, é geralmente considerado excelente. Supõe-se que a uva verdelho se desenvolve muito bem na freguesia do Porto da Cruz, apesar desta localidade estar situada no norte. Na realidade, o Porto da Cruz possui imensas vinhas cujo produto é considerado, pelos conhecedores, de categorias muito semelhantes, E no que se refere à uva verdelho, consta-me que é superior às do sul da ilha.

Se o que nos davam ao jantar era realmente Madeira, parecia-me muito mais doce que o que é transportado para Inglaterra e achei-o muito melhor. Mas, sem dúvida, esta não é a opinião de uma conhecedora. O Malvasia, aquele rico vinho branco tão bem conhecido, é o produto de uma vinha que foi originalmente introduzida de Cândia, muito difícil de cultivar: uma temperatura especial é necessária para permitir que ela chegue à perfeição e foram encontradas apenas poucas localidades nas quais se desenvolveu perfeitamente. Há alguns vinhedos, o chamado Fazenda dos Padres, do lado oeste do Funchal, onde se procuram os melhores vinhos desta espécie. A Fazenda dos Padres fica situada no sopé do Cabo Girão. Para dar o sabor doce, a fermentação do vinho Malvasia é verificada mais cedo que a dos outros vinhos da Madeira. Há vários outros vinhos. Entre eles encontra-se o Tinta que é vermelho escuro e considera-se que tem um sabor análogo ao Borgonha. Se guardado cerca de dois anos, é considerado um excelente substituto do vinho do Porto e é particularmente apreciado para fazer sangria; mas quando se tenta guardá-lo mais tempo, ele deteriora-se em gosto e côr e deixa de possuir o aroma delicado que inicialmente o distinguia. Há também um vinho chamado Tinto. O Sercial é considerado pelos seus admiradores o melhor e o mais saudável de todos os vinhos brancos daqui, mas precisa de muito tempo para amadurecer apropriadamente. É curioso que as uvas que o produzem não são comestíveis - até as

lagartixas as rejeitam. A vinha de onde se extraem estas uvas, em número muito limitado, tem a tendência a enfraquecer, excepto em lugares muito especiais. Esta vinha veio originalmente da Alemanha e lá os conhecedores de tais assuntos afirmam que ela produz o "Hock"[42], Depois há o Negrinho um rico vinho vermelho escuro, ou antes um estimulante feito de uvas espalhadas nos telhados das casas e aí secas ao sol. Maroto é o nome da vinha. O Boal, como o Tinta, parece ser difícil de encontrar e pouco conhecido em Inglaterra. É um delicado vinho branco feito de uma pálida uva amarela-clara. Há também um vinho chamado Surdo, ou antes parece-me uma espécie de bebida licorosa, feitas de uvas mais maduras e bastante consistentes. Não se permite que a fermentação ocorra e desta maneira conserva-se toda a doçura do mosto. Diz-se que o Surdo tem sido exportado apenas em quantidades limitadas e com denominação de "Nun's Wine" (Vinho das Freiras), mas hoje em dia é mais exportado. Esperemos que as "Freiras" o tomem apenas como medicamento. É difícil reconciliar um vinho licoroso forte com a nossa ideia de uma vestal, envolvida nos seus véus, à qual, supomos, só deverá ser permitido um gole de água de uma fonte cristalina.

Creio que há alguns vinhos que não mencionei mas devo utilizar como desculpa a minha grande ignorância no assumo. Penso que uma coisa encantadora relacionada com as afamadas vinhas e a vindima da Madeira é a visão dos belos cachos na estação em que estão maduros e também a própria vindima movimentada e pitoresca. Como devem ficar lindas as plantações de uvas quando as ricas uvas maduras ficam penduradas em profusão por todos os lados! Que belas devem ser essas vinhas, carregadas com o seu produto exuberante que trepam do modo mais gracioso de ramo para ramo entre os soberbos e imponentes castanheiros! Como devem brilhar ao sol todos os cachos compridos e pesados da "Malvasia Cândida", com as suas esplêndidas uvas ovais de uma quente côr dourada brilhante! E como as espessas massas pendentes da escura marota devem queimar com a luz ardente, e os ricos frutos grandes da alicante e moscatel maduras[43].

A vindima deve ser uma época movimentada e interessante quando os camponeses, ocupados na colheita, fervilham à volta dos locais onde o fruto precioso está suspenso na rede de canas - espalhando-se e deixando-se ver nas latadas, meio escondido, ou caindo dos festões que trepam entre o amontoado de castanheiros opulentos. No norte, normalmente abraçam-se aos castanheiros, mas nesta parte da ilha as latadas são talvez mais comuns. Sob estas, são cultivados vegetais de várias espécies e as ervas daninhas não são destruídas. No conjunto, as vinhas enroladas nas árvores parecem muito pitorescas e ornamentais. No entanto, defende-se a ideia de que quanto mais perto do solo a uva cresce, tanto melhor é o fruto e, assim, melhor o vinho produzido por ele. Em resumo, a força da planta parece estar mais concentrada no fruto quando ele é mantido numa posição baixa e não se permite que se espalhe, dispersando-se até atingir determinada altura. O início de Setembro, no sul, a época em que a vindima tem lugar e ocorre duas ou três semanas mais tarde nas regiões do norte; mas isto depende muito da altitude, exposição ao sol e outras circunstâncias. Depois das uvas serem apanhadas, são cuidadosamente separadas - "escolhido" (sic) e reservam-se as de pior qualidade ou as rejeitadas para os homens que as colhem. As seleccionadas são depois deitadas no lagar, uma grande tina de madeira grosseira e tosca, onde são pisadas e esmagadas com os pés.

Se este processo fosse visto por alguns amantes de vinho no nosso país onde as ideias são belas e refinadas, talvez tivesse um efeito incomparàvelmente superior às prelações sobre a temperança de Father Mathew.

Depois de ser extraído o primeiro sumo por este processo, a matéria restante é amontoada e rodeada por uma corda em círculos e depois aplica-se a pressão de uma alavanca sobre estes resíduos. Uma tina está pronta para receber o sumo que é imediatamente levado para as adegas em odres. Quando lá chega é deitado em barris para fermentar. Isto dura normalmente, em efervescência activa, cerca de cinco semanas. Depois do sumo ser extraído, é deitada água no lagar em grandes quantidades de modo regular e o refugo passa pelo mesmo tratamento. Este segundo processo produz a água-pé, isto é, o líquido obtido com os restos. Esta é uma bebida que merece as preferências

---

42. N. T. Vinho branco do Reno.

43. N. T. Segundo penso, as duas últimas só existem em jardins.

das classes mais pobres. Todavia, é considerada prejudicial e provoca frequentemente fortes diarreias, especialmente se for tomada descuidadamente, depois da fermentação ter começado, o que infelizmente sucede por vezes, pois os camponeses, lamento, são frequentemente descuidados no que a isto diz respeito.

Depois de ter acabado a fermentação, o vinho é separado da borra e é imediatamente mudado ou trasfegado, creio ser este o termo certo, para outros barris. É então clareado com sangue de boi, ovos ou, ainda mais vulgarmente, com gesso. Mais ou menos dois galões de aguardente deitaram-se anteriormente em cada pipa de modo a impedir que ocorra a fermentação ácida. Na realidade, nesta ou em posteriores etapas do processo, é geralmente necessário um cuidado considerável, pois o vinho está sujeito a uma segunda fermentação. O gesso, com o qual ele é clareado, é frequentemente trazido do Porto Santo ou de Espanha. No que diz respeito a tipos de vinho mais delicados, a qualidade de aguardente que é usada para os enriquecer tem consequências muito importantes e alguns são estragados por não ter sido utilizada aguardente de primeira qualidade. A aguardente francesa é proibida, excepto em garrafas com um alto imposto, e a melhor que pode ser obtida na Madeira para os fins que já mencionei é feita do vinho do Porto Santo.

Durante os primeiros quatro ou cinco anos não se produz qualquer vinho das parreiras, parece que depois disso a média produzida é de cerca de uma pipa por acre, embora sob circunstâncias altamente favoráveis, o acre Inglês talvez produza quatro pipas por ano. Se o Verão fôr seco, é necessário ou aconselhável regar o solo cerca de três vezes com água dos poços vizinhos à plantação de vinha; estes tanques são consideràvelmente caros. Muitas localidades que não são aproveitadas na ilha são consideradas, por conhecedores, como particularmente favoráveis para o cultivo da vinha, mas não se consegue explorá-las devido à falta de água. Isto podia ser remediado através da colocação de canos que transportassem a água e sem dúvida que o proprietário em breve se sentiria indemnizado pelas despesas tidas em tais obras.

As vinhas propagam-se através de mergulhias plantadas no terreno a uma profundidade de três a sete pés. A profundidade das valas depende do tipo de solo. A quantidade total de vinho produzido anualmente por esta ilha é de cerca de 25 ou 30.000 pipas, das quais talvez um terço seja exportado. No entanto, de acordo com algumas pessoas conhecedoras, isto é uma estimativa exagerada. Só em 1809, 15.365 pipas foram embarcadas da Madeira em barcos Ingleses. A quantidade total do que foi importado por Inglaterra nesse ano foi superior a 639.000 galões. Tem se verificado uma rápida quebra na procura destes vinhos especiais nos últimos anos, no nosso país. Embora o gosto pela produção vinícola da Madeira tenha diminuido tão concretamente na Grã-Bretanha, o mesmo não se passou noutros países. Através de pagamentos vindos da Amércia, pode observar-se que a quantidade importada de Inglaterra pelos Estados Unidos e também directamente da Madeira teve, na realidade, um aumento de 101.176 galões em 1845 para 303.125 em 1850, o que resulta em 201.949 galões ou cerca de 200 por cento em cinco anos.

Há alguns anos, os vinhos da Madeira caíram em descrédito e circunstâncias especiais foram motivo suficiente para esta mudança de opinião e gosto entre aqueles que em tempos muito tinham defendido a produção na ilha. Isto porque durante o longo período da guerra que terminou em 1814, a procura do vinho por navios que por cá passavam era enorme, de modo que todas as qualidades superiores foram rapidamente vendidas. Assim, as quantidades que restavam nas adegas eram apenas de vinhos inferiores do norte que têm a reputação ou má fama de serem excessivamente ácidos e, para além disso, se revelarem muito mais pobres - de facto, de um modo geral, de uma qualidade bastante inferior. No entanto, os proprietários não conseguiam resistir á tentação de se aproveitar da oportunidade que lhes foi dada de fornecer de imediato aqueles que encomendavam vinho a 70 L. ou 80 L. por pipa, não obstante ser vinho de 20 L. por pipa todo o que lhes restava. Tal era, na realidade, o seu valor real. Eles recorreram então a meios artificiais para ultrapassar tanto quanto possível a aspereza de sabor e a já mencionada acidez destes vinhos. Para este fim, foram introduzidos os fornos (estufas), de modo que, mantendo o vinho num lugar fechado e restrito - talvez a uma temperatura de cem graus - ele poderia adquirir uma maturação prematura e falsa e adquirir uma enganadora aparência de idade. Geralmente pensa-se que este processo forçado tem como efeito deteriorar o verdadeiro sabor natural de todos os vinhos. E é

mais do que suspeito que, desde a altura em que foi experimentado pela primeira vez, tem sido aplicado alternadamente a vinhos de todas as classes. Nenhum cuidado ou conduta posterior restitui ao vinho o sabor genuíno quando ele foi assim prejudicado e afectado. Pessoas que percebem do assunto consideram a temperatura do forno ou "estufa" se mais gradualmente aplicada, se continuasse por mais tempo e com uma moderação mais sensata, podia resultar de modo benéfico e produzir resultados como os que uma viagem às Índias Orientais e Ocidentais se julga geralmente produzir, o que é normalmente considerado um método excelente de melhorar o vinho, conduzindo-o a um estado de alta perfeição. Alguns escritores afirmam que, em consequência do modo pelo qual vinhos inferiores são alterados em estufas, estes adquirem um sabor seco a fumo o que nunca consegue ser posteriormente erradicado. Destas qualidades de vinhos exportam-se anualmente grandes quantidades para Hamburgo onde, depois de submetidas a um processo que as faz parecer muito a "Hock", são vendidas como tal. É presume-se que uma parte consiiderável desta imitação de "Hock" é enviada para o mercado Britânico. Quanto aos vinhos produzidos ao longo da costa sul da Madeira, considera-se que são raramente e se possível equiparados em delicadeza e sabor, aroma e pureza e suavidade a qualquer outro vinho. Quanto às uvas e vinhos principais da ilha, as uvas nunca são exportadas e uma grande parte dos vinhos é, na realidade, muito pouco conhecida fora do país.

As ratazanas e lagartixas são apreciadoras das uvas, se não mesmo do generoso licor extraído delas. A vindima, que, claro, não só varia com a estação como também com a localidade, tem geralmente lugar em Setembro, como já fora dito. Os lugares onde o sol brilha com mais força normalmente tomam a liderança nesta operação interessante. Conforme a colheita das ricas uvas maduras progride ao longo dos lados quentes dos vales, as lagartixas apreciadoras e ratazanas "bons vivants" (sic), que se reunem em multidões numerosas, seguem bem de perto a operação. Um cultivador não pode deixar o seu fruto na vinha depois dos proprietários em redor terem colhido os seus, a não ser que ele decida arriscar uma muito pesada e séria redução nos seus lucros antecipados. Essas alegres ratazanas devoram grandes quantidades desse fruto precioso. Supõe-se que elas demonstram uma nítida preferência pela uva Tinta como cujo sumo, supõe-se, elas brindam às fadas que reinam nos seus corações e tocas, iluminando os primeiros e derramando a luz da sua peluda beleza sobre os últimos, por mais escuros e sombrios que sejam. Muitas vezes, uma rápida e jovem ratazana arrasta para aí o seu copo transbordante de sumo Borgonha para oferecer à amada da sua devoção - aquele de focinho perfeito cujo movimento gracioso da cauda conduz à loucura -, cujo estranho guincho demonstra extase ou morte repentina, cuja fisionimia encantadora do mais suave tom grisalho ou lamacento, limpo como a própria lama, demonstra confusão e caos, a quem ele ofereceu a sua mão e fortuna e por quem lutaria e morderia até ao último momento; e por quem, também, no caso esta virgem castanha côr de noz rejeitasse a sua homenagem, ele abandonaria, talvez, a sua terra mãe para sempre e obteria passagem no porão do primeiro navio que partisse, com o desespero corroendo o seu coração enquanto haveria de roer as caras duras e asperas de marinheiros adormecidos.

17.William Hadfield.1854

Publicado:

Brazil, the River Plate and the Falkland islands; with the cape Horn route to Australia, including notices of Lisbon, Madeira, the Canaries and Cape Verds, Londres, 1854, pp-69-70.

Infelizmente, a população que depende da sua principal produção - as vinhas - sofreu neste como no último ano grandes quebras no referido produto por causas quase incompreensíveis ou, pelo menos, irremediáveis e de consequências quase tão calamitosas, embora em pequena proporção, como o apodrecimento da batata nas nossas ilhas, Eu não acreditaria sem o ver: por todo o lado as uvas estavam murchas, como ervilhas secas e, em muitos casos, as árvores pareciam definhar. Tal terrível provação parece-me que nunca foi aqui conhecida anteriormente. Ela compartilha muito do mesmo carácter virulento das doenças que em tempos afectaram a produção cerealífera e algo de semelhante ocorreu com marcada violência nas Ilhas Canárias em 1704. Dois anos de fracasso com uma vindima, numa ilha como a Madeira, representaria praticamente a destruição se não fossem os seus outros recursos vegetais ilimitados; e, como no caso da destruição da batata irlandesa, é prognosticavel que muito de bom possa surgir para a população a partir do crescente estímulo para a indústria assim ocasionado, sendo ela conduzida de modo a não colocar uma dependência demasiado grande em qualquer produto. No entanto, é uma visão melancólica observar que o suporte de toda uma população é atingido por tão inesperada doença. Todos os meios tentados para impedir o seu progresso, mas sem sucesso; e se ela continuar a sua devastação, o vinho Madeira estará de quarentena até que consiga notável recuperação daqui a alguns anos quando, por motivos naturais, ele estiver mais em voga e fôr mais procurado do que tem acontecido desde há bastantes anos.

18. F.R.G.S. 1863

Publicado:

Wanderings in west Africa from Liverpool to Fernando Po, Londres, vol. I, 1863, pp.67-71.

E agora sobre o vinho que já deliciou o mundo e que tão rapidamente se tornou um assunto arqueológico - oh, meu Deus, isto é assunto para um antiquário!

A vinha foi introduzida a partir de Chipre em 1425 e de Cândia em 1445. No entanto, ela não foi verdadeiramente cultivada até o início do século dezasseis quando os Jesuítas plantaram as melhores mergulhias. Em seguida, os Franciscanos levaram-na para a Califórnia. Havia cerca de quarenta qualidades diferentes que eram usadas para fazer vinho. As melhores eram a rica, deliciosa, embora de cultura incerta e não lucrativa, Malvasia Cândida ou Malvasia; a suave e delicada Bual, uma uva Burgonhesa que se desenvolveu imenso; a seca e leve Sercial; o "Amotillado" destes vinhos, desagradáveis quando novos e feitos de uma uva branca do reno, tão desagradável ao paladar ques e diz que as lagartixas a evitavam; o Tinta, semelhante a "Hermitage" ou Burgonhês da Madeira, cuja forte côr vermelha clara era produzida pelas cascas fermentadas com o seu conteúdo; e, finalmente, o vinho Madeira corrente. Este último era feito a partir de uma grande variedade de uvas brancas e escuras, misturadas no lagar. Quando novo, tinha uma côr como vinho tinto e água a qual se transformava num tom levemente côr de âmbar. A idade, o calor e a oscilação suave melhoravam o seu sabor. Os Madeira das Índias Oriental e Ocidental, assim chamados depois das suas viagens, eram superiores ao "London Particular".

Atkins, em 1720, comprou uma pipa de Madeira no "Fonchiale", como se dizia na época da visita do Comodoro Anson, por dois fatos já usados e outra por três cabeleiras em segunda mão. A pipa custava nos seus dias prósperos entre 25 L. e 85 L., sendo a média 50 L., e a produção inicial chegava a 20.000 ou 25.000 pipas, das quais um terço era exportado, e produzia-se 350.000 L. por ano. Em 1825 a exportação foi de 14.432 pipas; não foi mau para um local montanhoso, densamente habitado, com trinta milas de comprimento, doze e meia de largura, cerca de setenta e duas de perímetro, não atingindo 240 milas quadradas; na realidade, mais extensa em um quarto que a Ilha de Wight. A decadência do Madeira começou durante as guerras Napoleónicas, quando os comerciantes embarcaram produções inferiores, as quais os "cettes[44]" conseguiram imitar. Presentemente, uma "pessoa ilustre", um favorito dos Srs. Moore e Thackeray, temendo o efeito do Madeira na sua gota, concluiu que o Xerez seria uma bebida mais genuína e saudável, sendo seguido pelos seus leais súbditos. O maior consumidor do Madeira foi, em tempos, a Inglaterra; seguia-se-lhe a Russia e os Estados Unidos, os quais, no entanto, afirmam ter tomado a primazia. Em S. Petersburg até é preferido ao

[44]. N. T. Os habitantes de "Cette", cidade francesa à beira mar, dedicavam se à manufactura de sabão, bebidas espirituosas, perfumes, açúcar, licores, barris e ao cultivo da uva. Tinha um comércio de vinho considerável. Importavam de Espanha grandes quantidades de "Benecarlo" que utilizavam para preparar o Porto, Xerez, Clarete e Champagne.

champagne. Em Nova York paguei onze dolares por uma garrafa e vi homens a matar o seu aroma com gelo em vez de o aquecer cuidadosamente como Lafitte[45]. Sob a repentina peste de 1852, a terrível "Oidium Tucheri", a energia das pessoas decaiu e em 1854 a exportação foi reduzida para 1860 pipas. Um pouco mais que uma pipa por acre era produção média da terra, sendo o máximo quatro pipas. Os melhores solos, como em Fernando Pó, eram formados por basalto em decomposição e por tufos calcários vermelhos e amarelos; os piores eram formados por terra dura e argilosa. Os vinhos da costa sul, em redor do Funchal, eram os mais elogiados, sendo inigualáveis pela sua consistência, aroma e delicadeza de sabor. O solo seco das regiões mais baixas, onde a planta florescia melhor, tornava o seu cultivo peculiarmente laborioso. Eram abertas valas no solo com cinco a oito pés de profundidade, que se estendiam até ao subsolo húmido, remediando a necessidade de irrigação, mesmo na força do Verão. Faziam-se então mergulhias sendo a vegetação com pouco valor entre os pes, como couves e hortaliças, reunida nas valas e enterrada como adubo. Durante a segunda ou terceira primavera a vinha era colocada ao longo de uma latada e no norte era unida ao ulmeiro ou ao castanheiro. Durante três anos não havia produção, e depois de cada vinte anos toda a plantação de vinha necessitava ser plantada de novo. A "vendemmia" ou vindima, que se realizava nos principios ou fins de Setembro conforme o local, nada oferecia de especial. As uvas colhidas eram esmagadas com os pés numa tina de madeira grosseira ou num lagar tosco. Depois de uma única pressão com alavanca, o produto passava por uma peneira que retinha os pedúnculos e o mosto era guardado em cubas abertas, sendo ocasionalmente mexido, durante quatro ou cinco semanas. Depois da fermentação,era deitado em barris limpos, clareado com ovos gesso ou sangue de boi; e impedia-se o avinagramento adicionando em cada pipa um ou dois galões de aguardente do Porto Santo ou de São Vicente. Vinhos inferiores submetiam-se, em fornos, a uma temperatura de 140 a 150 graus (F), a qual, depois de seis meses, fazia com que eles parecessem mais velhos, mas deixava-os com um sabor seco a fumo.

Ainda restavam algumas pipas de Madeira na ilha, se serão mais produzidas, só Deus o sabe. Os comerciantes declaram que o vinho recuperará, mas não enquanto vivos. É bem sabido que foi encontrado um remédio para o oïdio.

A vinha é lavada e limpa. Quando aparece o pulverulento fungo branco, é-lhe aplicado um pouco de enxôfre em pó, e a ferida é mantida sadia com uma rega de cal. Durante o último ano várias plantações de vinha obtiveram uma boa produção; mas os Madeirenses dedicaram-se a uma nova industria, aparentemente instados pelos cinco pães de açúcar que estão no escudo colonial, e pelo velho orgulho de que a sua ilha produz o melhor vinho, e água, trigo e açúcar do mundo. A cana tinha sido introduzida nos primeiros tempos a partir do Mediterrâneo; O Infante D. Henrique enviou-a da Sicilia. Mas a competição com a Jamaica e a sua mão de obra escrava em breve reduziu os engenhos de 120 a três. A esperança de mais uma vez ter êxito decai actualmente. A mão de obra custa trinta centos por dia e o Português não trabalha como um contrabandista de Louisiana. O açúcar não pode ser produzido a menos de 4 d. por Lb. e o preço de venda a retalho da produção da ilha é de 6 d. Além disso, as máquinas são bastante caras e as hipoteses são limitadas. Se pudesse ter sido reduzido a metade, valeria a pena; agora, não vale. O melhor uso seria fazer aguardente para uso das pessoas. A terra para o açúcar é limitada; o extremo mais alto para o seu cultivo no lado sul pode ser estimado e, 1.000 pés. Por fim, a cana cansa o solo até à exaustão, ela requer água e, o que raramente consegue obter, grandes quantidade de adubo. É evidente que presentemente a Madeira não pode competir com Cuba ou com as colónias Britânicas livres que, dentro de alguns anos, podem expulsar Cuba do seu mercado, forçando-a a importar, não a exportar o seu açúcar. Uma outra indústria é a cochunilha para cujo crescimento se adapta bem o cacto (O. Tuna) que abunda no terreno. Mas este ramo está a decair, mesmo em Tenerife, pelo aparecimento da Magenta que irá extinguir a cochonilha tão eficazmente como o foi Garibaldi em Aspromonte. No entanto, apesar de todas estas perdas, a Madeira está mais rica do que na época do comércio do vinho. Só os Ingleses gastam 30.000 l. a 40.000 l. por ano no Funchal.

---

[45]. N. T. Lafitte, Jacques era o banqueiro principal de França durante o Império e a Restauração.

Ainda restam algumas pipas de Madeira na ilha, já o disse. Os comerciantes vendem três qualidades: uma a 80 l., outra a 100 l., e a outra a 110 l., por pipa. A pipa é, no entanto, uma medida pequena - 92 galões (= 45 "Dozen"), enquanto a de xerez é de 108 e a de porto 115. A garrafa, não adulterada pelos habitantes de "Cette" custa entre $3 a $5.

19. J.L.Thudichum e A. Dupré.1872

Publicado:

A treatise on the origin, nature and varieties of wine, Londres, 1872, pp.691-695.

Primeiro Grupo - Madeira e as Pequenas Ilhas Desertas

Nota Histórica - A Madeira foi descoberta pelos Portugueses sob o comando do Infante D. Henrique no ano de 1418. Eles destruiram a floresta à volta da baia sul, agora chamada Funchal e em 1421 plantaram vinhas que é suposto terem sido trazidas de Chipre e Candia. O fogo posto às florestas no lado sul da ilha ocupou os colonos cerca de sete anos e as suas plantações tiveram um enorme sucesso imediato.

Solo - A Madeira consiste numa base de calcário terciário que está coberto pelos produtos resultantes da erupção dum vulcão agora extinto, o Pico Ruivo, 6.000 pés de altura. Estes vários produtos são basalto, traquito, tufo calcário e diferentes lavas posteriores; elas formam declives escarpados com muitas ravinas e, aqui e ali, consideráveis desabamentos de terra tornam o terreno muito complicado no que se refere ao acesso e cultivo. A rocha vulcânica desintegra-se sob a influência da chuva e do sol e torna-se numa pedra mole ("pedra molla"), que agora se transforma facilmente num chão arenoso, no qual todos os tipos de plantas crescem prontamente. Este solo tem que ser mantido através de paredes formando pequenos terraços, caso contrário a água da chuva levá-lo-ía rapidamente pelos vales abaixo, até ao mar.

Variedades de Vinhas - A Malvasia, que se diz ter vindo de Candia, é considerada como produtora do melhor vinho Madeira. A Vidonha é talvez cultivada numa área maior do que a Malvasia; na forma exterior é semelhante à Chasselas e produz Madeira seco. Vinhas secundárias são a Bagonal, a Sercial ou Esgana-Cão, a Muscatel e Alicante. Estas produzem uvas brancas, mas as seguintes produzem todas uvas negras - a Bastardo, a Tinta, a Negra Mole e a Ferral. No século passado cultivou-se a Pérgola, uma vinha de uva escura. Com excepção do Tinta, a maior parte das uvas negras são usadas para fazer vinho branco.

Modo de Cultivo - As vinhas são amarradas a latadas de madeira ou canas que variam em altura entre 3 e 6 pés. Por vezes, as canas são colocadas em arcos, de modo

que as uvas amadurecem na sombra dos caminhos cobertos. Na parte norte da ilha, as vinhas são estendidas sobre árvores podadas e, como consequência, as uvas são aguadas e sem qualidade. Durante a estação chuvosa, de Outubro a Março, as vinhas ficam sem folhas e o vinhedos surgem então nus e desolados. A meados de Março as vinhas começam a rebentar e no início de Abril estão bastante verdes; florescem em Maio e Junho e perfumam todas as partes da ilha. Nesta altura, as noites frias por vezes danificam a florescência e prejudicam a colheita. Mas o calor do Verão, em qualquer dos casos, rapidamente desenvolve e amadurece as uvas, de modo que a colheita pode começar no fim de Julho.

Vindima e Vinificação - As uvas são pisadas e esta massa é espremida por uma alavanca rude ou uma prensa feita com um tronco. O mosto fermenta em barris. Quando vendido aos comerciantes de vinho, é transportado para as suas adegas em pequenos barris ou odres de pele de cabra amarrados no dorso das mulas. Desta venda do vinho "em mosto" deve ser distinguida uma venda posterior do vinho transformado num estado mais claro que se chama "in limpo". O mosto é geralmente logo misturado com aguardente que se diz ser entre emio e um galão por pipa Portuguesa. Depois de terminada a primeira fermentação, o vinho é trasfegado de toda a borra e novamente misturado com uma quantidade semelhante de aguardente. Cerca de três semanas depois, é trasfegado pela segunda vez, clarcado, juntando-se-lhe novamente um galão de aguardente. Quando o vinho se torna brilhante, é trasfegado pela ultima vez e colocado em grandes barris para amadurecer. Este processo requere cerca de seis anos. Antes de ser exportada, cada pipa recebe mais um galão de álcool.

Maturação do vinho - A maturação do vinho pode ser efectuada apenas pelo tempo, mas ela obtém melhores e mais rápidos resultados quando ajudada pelo calor e pelo movimento. Com essa finalidade, o vinho é colocado em navios como mercadoria e enviado para uma viagem mais curta ou mais longa às Índias Ocidentais ou Orientais, a Java ou à China. Depois do seu regresso, tornou-se vinho viajado ou "vino de roda". É provável que o calor e o movimento a que o vinho se submete causem uma oxidação mais rápida das componentes extrativa e adstringente e uma formação prematura das outras, às quais o vinho deve o seu sabor. Os vinhos que não são embarcados, são colocados em depósitos que podem ser aquecidos e deixados lá durante algumas semanas ou meses. Este processo também produz uma oxidação mais rápida e, além disso, destrói qualquer fungo que possa tornar o vinho gasoso ou, de outra maneira prejudique, o seu sabor. Pois o Madeira, como todos os vinhos do sul, está sujeito a muitos acidentes tais como a gasificação, viscosidade, sabor amargo, acetificação; e muito vinho que é enviado num estado impróprio, regressa mais ou menos estragado. Contra estes azares, juntar aguardente tem sido até aqui o único remédio, mas os produtores de vinho pelo menos têm tido o bom gosto de restringir a adição de álcool ao mínimo compatível com a segurança.

Qualidade dos Vinhos - O vinho Madeira, normalmente assim chamado, é um liquido mais ou menos côr de âmbar, de um peculiar sabor agradável. Nele reside o caracter das uvas Malvasia e Vidonha. A Sercial também lhe dá qualidades peculiares, nomeadamente adstringência e, com esta, qualidades duradouras. Mas a aspereza assim produzida retarda de algum modo a sua maturação. A maior parte do Madeira é seco, isto é, sem açúcar, sendo assim capaz de ser conservado com menos aguardente do que vinhos doces. As qualidades superiores melhoram durante dez anos em barril e depois durante dez anos em garrafa, depois disso tornam-se menos perfeitos. As variedades de vinho tinto na Madeira não se distinguem nem pela qualidade nem pela grande quantidade. Elas parecem-se com os vinhos mais fracos de Portugal, os "Consumos".

Classificação do Cultivo - Os melhores vinhedos do lado sul pertencem à Família Real de Portugal e os seus produtos não são comercializados. A melhor região que produz vinhos para venda é o Pago de Pereira[46]. Vinhedos de segunda classe são os da

[46]. N. T. no original.

Calheta, Arco da Calheta, Ponta do Sol, Ribeira Brava, Câmara de Lobos, Estreito, São Martinho e Santo António. Os vinhos do lado norte da ilha são principalmente usados para o fabrico de aguardente. Os vinhedos mais notáveis nesta parte são os do Porto da Cruz, São Jorge, Ponta Delgada, Porto Moniz, São Vicente e Seixal.

Quantidade de Vinho Produzido - Antes de 1852 a Madeira produzia anualmente cerca de 20.000 pipas de vinho e, em anos abundantes, por vezes 30.000 pipas. Mas na Primavera de 1852, logo a seguir ao tempo da florescência, o oídio invadiu os vinhedos e em poucas semanas destruiu completamente as colheitas. Com excepção de 1856, em cujo ano cerca de 200 pipas de vinho foram feitas no norte da ilha em Ponta Delgada e no Arco de São Jorge onde a vinha é cuidadosamente colocada em latadas baixas perto do solo e não puxada para cima das árvores podadas, não foi feito qualquer vinho na ilha durante os cinco anos que antecederam 1857. Isto causou uma perda anual para os proprietários e cultivadores superior a 230.000 libras esterlinas. Os proprietários arrancaram as vinhas e plantaram cana-de-açúcar e abóbora amarela; as latadas antigamente carregadas com uvas, agora tornaram-se amarelas com as abóboras. A partir de 1860 a vinha passou a ser mais cultivada na Madeira; todavia, a exportação de vinho em 1871 ainda não chegou a um décimo do que era em 1850.

A lei territorial da Madeira é muito complicada o que torna a venda e compra de terra quase impossível. Como consequência, há poucas hipóteses de emprego do capital e é possível, embora muito lamentável, que a Madeira nunca consiga recuperar o seu valor vitícola, acabando por cair nas baixas posições das ilhas Turcas do Mediterrâneo.

20. S.G.W.Benjamin.1878

Publicado:

The Atlantic islands as resorts of health and pleasure, N.Y., 1878, p.116.

Logo depois de sairmos dos limites do Funchal, avistamos a vila de Câmara de Lobos e o Cabo Girão, um rochedo vertical de 2185 pés de altura, com base nas águas marítimas que se avistam lá me baixo. É o promontório mais alto do mundo. Deixando-o à nossa esquerda, entrámos na região do Estreito que é virtualmente a região produtora de vinho da Madeira, estando as suas encostas densamente cobertas de vinhas colocadas em latadas que frequentemente cobrem o caminho com um arco. O pouco vinho produzido no lado norte e no Porto Santo é de qualidade inferior e é transformado em aguardente que será misturada com o melhor Madeira. A vinha foi inicialmente introduzida na ilha vinda de Chipre em 1425 e o vermelho chão vulcânico deu-lhe um sabor que lhe trouxe uma rápida fama. O estudante de Shakespeare lembrar-se-á da alusão de Poins a ele quando este diz a Falstaff "Jack, como concordaram o diabo e tu sobre a tua alma, que tu lhe vendeste na última Sexta-Feira Santa por um cálice de Madeira!" Até 1852 este nobre vinho continuou a brilhar na mesa daqueles cujas adegas continham os vinhos mais raros. Nesse ano, a produção foi de cerca de 20.000 pipas. Depois, sem aviso, uma doença - um fungo na planta e no fruto chamado "Oídium Tuckeri" - apareceu e em 1853 a produção decaiu para 100 pipas. Isto continuou durante doze anos. o prejuizo resultante do súbdito colapso das fontes produtoras de riqueza da ilha ultrapassou qualquer espectativa. Algum tempo depois, o cultivo da cana-de-açúcar restaurou uma parte da properidade perdida da Madeira. Todavia, mais tarde foi encontrada uma forma de combater a propagação da doença e de retomar parcialmente a produção de vinho. Isto é feito sulfatando tanto a videria como as uvas através de um processo muito trabalhoso, como se pode imaginar. O vinho Madeira "par excellence" é feito da mistura de uvas negras e brancas e de uma côr de suave clareto gradualmente empalidece até atingir uma tonalidade de topázio de uma riqueza surpreendente. Quatro outras qualidades são também produzidas - Malvasia, Bual, Sercial e Tinta, todas excelentes. A primeira é demasiado conhecida para necessitar mais qualquer menção; a última, da uva de Borgonha é um vinho tinto suave.

21. Henry Vizetelly.1880

Publicado:

Facts about Port and Madeira(...), Londres, 1880, pp.149-202

PARTE III

VINHEDOS E VINHOS DA MADEIRA E TENERIFE

I. A VIAGEM À MADEIRA - A VINDIMA EM SANTA CRUZ E SÃO JOÃO

A Fama inicial do vinho da Madeira - Viagem para a Ilha a bordo do African - despedidas em Southampton - O Navio aporta em Plymouth - Os nossos Amigos Passageiros - Variedades de Peixe e Caranguejo da Cidade do Cabo - História da Descoberta Espantosa do Engenheiro Chefe Jones - Avistamos o Porto Santo e depois a Madeira - Aparência da última vista do mar - Veículo anfíbio de desembarque Madeirense - Carros de Bois e Carroças - Excursão de Barco a Santa Cruz - O Vinhedo da Messrs. [47] Krohn aí situado - O Método de colocar as Vinhas - Colhendo e Pisando as Uvas - A Proximidade Agradável de um Tubarão - Passeio à Quinta do Monte - A Vindima no Vinhedo do Sr. Leacock em São João - Tratamento das Vinhas atacadas pela Filoxera e pelo Oídio - Pisando e Espremendo as Uvas - Um Homem que pisa as uvas agita-se sobre a Vara.

Ao visitar a Madeira para testemunhar e descrever a vindima e para conhecer os vinhos que a ilha produz, tornou-se um ponto de curiosidade para mim saber como será possível que um vinho, antigamente tão famoso em toda a Europa, tenha saído de tal modo de moda, como parece ter acontecido com o Madeira. Ele escapou aos ataques persistentes e muitas vezes ignorantes contra o Xerez e o Porto, pois ninguém acredita que o vinho tenha sido tratado com sulfato de cálcio para neutralizar a acidez ou indevidamente alcoolizado. Além disso, nenhum oráculo médico publicou a sua ignorância sobre os detalhes da vinificação do vinho. No fim do século quinze, o vinho

47. N. T. Messrs. é a abreviatura de messieurs, utilizada antes do nome da firma comercial.

Madeira, era já exportado para a Europa e, a meados do século dezasseis, era tido em grande valor na côrte de Francisco I de França. Pela referência que Shakespeare lhe faz em Henrique IV quando Poins censura Falstaff por causa do acordo que ele fizera com Satanás sobre a sua alma, acusando secamente Jack por «a ter vendido a Satanás na última Sexta-feira Santa por um cálice de Madeira e uma perna fria de frango», realça-se a ideia de que era bem conhecido em Inglaterra não muito tempo depois.

Abandonámos Inglaterra a bordo do African, pertencente à Union Steamship Company, que leva alguns dos mais rápidos navios até ao Cabo da Boa esperança, Natal e outros portos na costa sudeste de África. Uma rápida passagem por Waterloo e uma suave viagem através das alegres regiões de Surrey e Hampshire, cujas colheitas douradas, à espera da foice do ceifeiro, se estendem por entre agradáveis herdades Inglesas, anichadas por baixo de montanhas cobertas de árvores, levou-nos até Southampton, onde os cumprimentos e despedidas se sucediam uns aos outros todos os dias durante todo o ano. Como de costume, uma multidão de visitantes, amigos ou familiares de passageiros que partiam ou funcionários do barco, subiram ao navio antes da sua partida e seguiu-se um almoço sem restrições para todos os que se encontravam a bordo. Havia um senhor alto com uma barba preta que parecia querer dizer alto muito delicado a uma bonita jovem que viajava para a Madeira sob a protecção do capitão, mas havia sempre um amável amigo que conseguia meter-se a meio. Um passageiro de primeira classe do sexo feminino, esposa do prospector de diamantes do Cabo, chegou a bordo num horrível estado de embriaguez, para muito escândalo de quem a observava. Ela abandonou imediatamente o companheiro e foi levada ao seu camarote, não voltando a aparecer até termos passado em segurança pelas águas turbulentas de Biscaia e estarmos a rumar directamente para a baia do Funchal.

Algumas despedidas eram forçosamente comoventes enquanto outras assemelhavam-se a uma ruidosa alegria irreal. Dizia-se piadas e bebia-se copos de despedida e o imponente navio desejava "Boa Viagem", mas, ao mesmo tempo, olhos humedecidos desmentiam os lábios que muito riam. O nosso amigo alto de barba há muito tempo que estava à espera da sua oportunidade e agora conseguiu-a, e enquanto se dobrava sobre a donzela de olhos brilhantes, inclinada para o lado de fora do barco como nós próprios, reuniu coragem para dizer qualquer coisa que deve ter sido bem objectiva pois os ingénuos olhos azuis baixaram e um rubor carmesim espalhou-se por todo o rosto da rapariga. Finalmente tocou o último apito, quem não era passageiro foi convidado a retirar-se e com um acompanhamento em coro gritando «levantar âncora», ela foi lentamente içada, deixando de impedir o nosso progresso.

Eram já três horas da tarde quando nos pusemos a caminho e navegámos pelas águas de Southampton. Depois, contornando a Ilha de Wight, passando por Osborne, onde uma bandeira içada e três navios de guerra ancorados a pouca distância da costa, faziam notar a presença da Realeza, deixámos as Needles para trás e seguimos a costa até Plymouth, que, situado entre as ondas sussurrantes de um «Canaletto» de tonalidade verde e o céu azul salpicado de nuvéns fantásticas, ficava mesmo muito pitoresco, com o Monte Edgcumb erguendo-se à esquerda o seu arque magestoso extendendo-se até à borda do penhasco, e reflectindo a sua folhagem de um verde profundo na água em turbilhão, lá em baixo.

Em Plymouth embarcou um grupo de duros homens da Cornualha com destino ao Cabo onde esperavam fazer fortuna logo de seguida, como muitos outros que partiram antes deles mas que depois regressaram mais pobres em vez de ricos. O Cabo não é nenhum lugar do Tom Tidler e «estrelas da África do Sul» são muito menos abundantes que o fruto do mangueiro. Na realidade, as coisas estavam muito más « lá no sul», segundo colonos que regressavam a bordo do African, e a situação não melhorou por causa da rivalidade que, aparentemente, existe entre homens da província de Este e Oeste. Foi nesta viagem que, pela primeira vez, me apercebi do facto surpreendente - que me foi contado por um Escocês astuto que se tinha instalado «para Oeste, Senhor, numa parte decente do país» - que os prodatos principais daquela localidade mergulhada nas trevas da ignorância, a Cidade do Cabo, são lúcios marinhos e caranguejos, uma afirmação que, se repetida perto de um natural da Cidade do Cabo, é suficiente para o pôr completamente furioso. Um colono a bordo tomou a liberdade de afirmar que a grande dificuldade relacionada com o Parlamento Colonial surgiu deste «lúcios marinhos e caranguejos» muito característicos da Cidade do Cabo, que durante anos

foram tão caritativamente devorados pelos membros de distritos afastados, que estes, em completa repugnância, declararam firmemente que não suportariam mais tal situação. Outro homem do Oeste afirmou que, neste caso, a Cidade do Cabo seria completamente arruinada, pois ela tinha subsistido durante muitos anos pelo pouco dinheiro gasto lá pelos membros provinciais do Parlamento, e se ela fosse privada dessa fonte, o resultado inevitável seria a miséria e a desolação. No entanto, outro colono dos arredores de Kaffirland - que maliciosamente afirmou que muitos missionários passam o tempo a beber «Allsopp» engarrafado e a decorar o «London Society», em vez de converterem os negros pagãos, usando, além disso, aqueles lindos e de elevada moral lenços de mão, imprimidos, destinados a eles para seu uso exclusivo - tornava as coisas piores ao afirmar que a água de Table Bay tinha um carácter tão pestilento que até os lúcios marinhos e os caranguejos não podiam mais viver nela, e que estavam a entregar-se às frescas águas de Port Elizabeth ou a aparecer mortos e com um desagradável mau cheiro na praia em frente à Cidade do Cabo!

É difícil imaginar cinco dias de viagem mais divertidos do que os que tivemos, embora a passagem fosse desprovida de qualquer incidente particular. Foi um óptimo alívio fugir a cartas a pedir respostas, às aborrecidas solenidades dos jantares Londrinos e à atmosfera sufocante dos teatros de Londres, estar completamente privado de jornais e liberto da preocupação de telegramas contraditórios, vindos directamente do campo de batalha no Danúbio. Entre as nossas mais árduas ocupações estavam observar um cardume de golfinhos brincalhões ou o rápido voo dos alma-de-mestre tempestuosos. A nossa maior ansiedade para com o futuro acabava com a hora das refeições, as quais, embora fossem frequentes bem como excelentes, eram invariavelmente esperadas com muita impaciência desprezível.

Um dos passageiros contou uma óptima história de um incidente que teve lugar numa sua viagem ao Cabo, numa altura em que a febre dos diamantes estava no seu auge. O Engenheiro Chefe Jones apareceu uma tarde no tombadilho da popa e levando a mão à boina para cumprimentar o Sr. Verdant Fox - um passageiro com destino à Cidade do Cabo que se orgulhava pela sua perspicácia, embora a sua simplicidade fosse por vezes difícil de suportar - calmamente inquiriu, «Por favor, senhor, pode dizer-me o que é isto aqui?» Os olhos do Engenheiro Chefe Jones piscaram, pegou numa pequena pedra rude translúcida para examinar, a qual o Sr. Verdant Fox nervosamente agarrou e levou à luz. Durante algum tempo ele pareceu espantado e virava constantemente o objecto na sua mão. Assumindo depois um aspecto conhecedor, perguntou de onde veio a pedra. «Simplesmente encontrei-a lá em baixo, senhor, entre o carvão; pensei que parecia um pocado bonitinho de calhau e trouxe-o para lhe mostrar. Julga que vale alguma coisa?» «Bom, não me importo de lhe dar cinco libras por ela,» exclamou o Sr. Fox bastante imprudentemente. «Cinco libras! ah, está a brincar! Mesmo assim parece-me que vale alguma coisa, por isso vou dá-la à minha velha quando regressar.» O Sr. Fox pareceu desapontado. «Mas como é que conseguiu encontrá-la?» perguntou. «Bem, vi qualquer coisa com aspecto esbranquiçado entre o carvão, parei e peguei nesta pedra aqui.» «Bem, Jones, meu rapaz, tudo o que posso dizer é que é um verdadeiro diamante.» Naturalmente o Jones pareceu exultante e, alegre, continuou o seu caminho, enquanto o Sr. Fox começou a espalhar a notícia da «descoberta» pelo tombadilho da popa.

Claro que tal afirmação foi recebida com incredibilidade geral; mas dois ou três dias depois ocorreu outra descoberta - um fogueiro descobriu duas pedras perto uma da outra, no mesmo monte de carvão - e uma grande sensação surgiu a bordo. Um ou dois membros empreendedores da sociedade privadamente decidiram comprar a mina de onde vinha o carvão e o Sr. Verdant Fox e alguns amigos passaram os seus dias lá em baixo na carvoeira e na sala das máquinas, peneirando carvão e vasculhando nas cinzas. Ocasionalmente o Engenheiro Chefe Jones juntou-se a eles na sua interessante procura; e, embora curiosamente nenhum dos passageiros descubrisse alguma coisa, Jones, uma manhã, fez uma valiosa descoberta com a forma de uma pequena pedra, embora muito bonita, que ele logo vendeu a bordo por 40 Libras em dinheiro. A excitação chegou, assim, ao ponto mais alto e muitos passageiros passaram o tempo todo a procurar no meio do carvão. Mas, de repente, surgiu uma revelação espantosa, que estes «caçadores» de diamantes receberam tanto com incredibilidade como com vexação mal escondida. Foi afirmado que tudo o que aconteceu não foi mais que uma partida bem organizada. Os diamantes eram verdadeiros mas nunca foram encontrados entre o carvão. Foram

dados a Jones por um pesquisador de diamantes a bordo, que estava a regressar ao Cabo com algumas pedras rudimentares ainda em sua posse, e que tinha planeado a falsa descoberta para se divertir à custa dos seus companheiros de viagem que mais facilmente se deixassem levar.

Ao nascer do dia, no nosso quinto dia de viagem, avistámos a ilha do Porto Santo, erguendo-se do mar como um fantasma - Porto Santo, «o porto santo», de onde os primeiros colonizadores Portugueses viram a nuvém que aparentemente estava a oeste e que depois demonstrou ser a rochosa «Ilha da Madeira» - segundo os antigos místicos, a «Ilha dos Abençoados», e a Madeira de hoje em dia. Colombo residiu algum tempo no Porto Santo e na Madeira - casando com uma filha de um governador Português do primeiro local - antes de partir na sua aventura em busca do novo mundo. Antes do meio dia passámos por perto do grupo de pequenas ilhas conhecidas como as Desertas, e avistámos completamente a própria Madeira, os áridos montes rochosos e as montanhas cobertas de pinheiros, os quais nos tomaram de certo modo de surpresa quando conseguimos ver a ilha pela primeira vez. No entanto, tudo se alterou conforme nos aproximámos do Funchal, e pequenas aldeolas formadas por casas muito brancas, que se distinguiam em grupos acolhedores na costa ou nos vales e ravinas, situadas por entre os vinhedos em latada ou pequenos pedaços de terra com cana-de-açúcar, e a fertilidade da ilha tornou-se suficientemente óbvia. Finalmente dobrámos a «Brazen Head»[48] e apareceu o Funchal, estendendo-se na base das magestosas montanhas, e com as ondas a quebrarem na praia. Mesmo à esquerda, fortins pouco resistentes, aparentemente com a finalidade de defesa, apresentavam as suas torres brioquedo e ameias irregulares e, quando passámos por esse lugar, a construção semelhante a um castelo na Loo rock anunciou a nossa aproximação disparando um dos enferrujados canhões que se carregam pela boca, que decoram as suas canhoeiras em desagregação. Em breve, o African lançou âncora, um enxame de barcos aproximou-se e a parte nativa da população da ilha começou a mergulhar no mar para apanharem moedas de prata que os passageiros, de vez em quando, atiravam para fora do barco. Cerca de um quarto de hora depois encaminhávamo-nos para a costa, onde, devido à rebentação e à inclinação da praia, recorria-se a bois para puxar os barcos para cima. Além disso puxavam a nossa bagagem em cima de uma espécie de trenó até à Alfândega, enquanto outros bois nos transportavam até ao nosso destino, numa carruagem de vimes, que deslizava em cima de uma espécie de trenó pelas ruas empedradas. Por causa das suas ruas inclinadas e peculiarmente pavimentadas, nunca são usados na Madeira veículos sobre rodas.

A nossa primeira excursão foi a um vinhedo pertencente à Messr. Krohn, situado um pouco acima da pequena aldeola à beira mar chamada Santa Cruz, um ponto de reunião favorito na Primavera, a cerca de doze milas a este do Funchal e de onde se tem uma vista completa do grupo das ilhas Desertas. Quatro vigorosos remadores queimados pelo sol levaram-nos mais longe numa hora e meia. Uma pequena baia, alguns barcos, um grupo de casas brancas mais ou menos escondidas por entre as árvores, algumas pequenas casas de campo empoleiradas a meio da encosta com pequenos pedaços de terra com vinhas, canas-de-açúcar e batatas doces plantadas em poios ao longo das encostas da ravina - estas são as principais características de Santa Cruz vista do mar. Ao chegar a terra, atravessámos a praça, ou passeio público, plantada com árvores que davam muita sombra; depois atravessámos um pequeno bosque de loureiros a cerca de quarenta ou cinquenta pés de altura e em breve encontrámo-nos a subir a encosta onde fica situado o vinhedo que tinhamos vindo ver.

Como em todos os vinhedos da Madeira, a sua área é limitada, compreendendo apenas quatro acres, estando rodeado de muralhas por todos os lados. Embora nas vertentes da ravina a superfície tenha sido nivelada, trazendo-se terra de outros lugares de modo a apresentar apenas uma subida em direcção à extremidade mais distante onde há uma agradável casa de campo rodeada de raras árvores tropicais ou outras. Estas incluem oleandros, brilhantes quando em flor e ricos em perfume; «eriobotrya japonica», que produz um fruto amarelo com a forma da ameixa, que amadurece na Primavera; anonas, um fruto aromático; goiabas; romãzeiras em flor com os seus espantosos botões escarlates; pitangueiras, produzindo um fruto parecido ao morango

48. N. T. Julgo referir-se à Ponta do Garajau.

em sabor; árvores do café e da pimenta, com a sua folhagem semelhante a penugem e muitas outras. Elevações abruptas apresentando poios cultivados e com abetos coroando os seus cumes, rodeiam o vinhedo de ambos os lados. A maioria das vinhas, que são principalmente da qualidade verdelho, com uma quantidade insignificante de tinta, ou uva negra, são colocadas sobre uma baixa latada horizontal, a uma altura de cerca de quatro pés do chão, quase uma cópia do sistema de colocar as uvas que prevalece em certos distritos vinícolas da Alemanha chamado «Kammerbau». As restantes vinhas são colocadas mais altas em relação ao solo naquilo que é chamado corredor, oferecendo as latadas colocadas por cima uma agradável sombra para os calores do Verão. Estas latadas são construídas em cana ou madeira de pinheiro, com estacas de castanheiro a servirem de suportes. Não havia sinal de filoxera entre as vinhas e, se considerarmos a humidade pouco usual da última estação, poucas uvas apodreceram, tendo sofrido mais das legiões de lagartixas e dos enxames de abelhas e vespas do que de qualquer outra causa. Na realidade, a ilha está coberta de lagartixas. Elas trepam as paredes mais altas e alimentam-se de uvas; enquanto, no que se refere às abelhas, embora seja proibido tê-las na vizinhança de vinhedos, a proibição não é respeitada e, geralmente, perdem-se os melhores cachos de uvas nas suas depradações.

Aqui, os trabalhadores que colhem as uvas são todos homens, com barba preta, descalços, e com roupas esfarrapadas, com a sua pele quase tão castanha quanto os seus calções cor de mogno. Eles apanham as uvas e atiram-nas para dentro de redondos cestos abertos com pegas, esvaziando-os depois num cesto maior, semelhante na forma e conhecido como o «cesto da vindima». Este último cesto tem capacidade para mais de um quintal[49] de uvas, mais ou menos o suficiente para produzir um barril de mosto, o mesmo que um pouco mais de nove galões imperiais. A casa do lagar ficava no centro do vinhedo, e o próprio lagar era formado por uma enorme tina de madeira, semelhante ao usado na região do Xerez. No entanto, em vez de um parafuso de metal elevando-se no centro do lagar, uma enorme trave de madeira, como aquelas usadas nas proximidades de Lisboa e no Alto Douro, está pendurada no meio do lagar e ajuda na extracção do sumo das cascas de uvas amontoadas, depois destas terem sido bem pisadas por vários pés acastanhados. No entanto, antes dos pisadores entrarem no lagar, o próprio peso das uvas produz um fluxo contínuo de sumo que corre para a tina contígua - um regato que se torna uma torrente quando se começa a pisar. Os homens, dispersos pelo lagar, começam com um movimento lento e regular, depois esticam os braços e agarram-se na enorme trave interveniente, aproximando-se e afastando-se rapidamente um do outro, dando, ocasionalmente, meia volta uma vez para a esquerda, uma vez para a direita, abrandando, depois, os seus movimentos agitados para um tipo de dança lenta e monótona. Não conseguimos assistir ao fim da operação, e iniciámos o nosso regresso ao Funchal, encontrando no nosso caminho um tubarão, a uma distância de nós de três comprimentos de barcos, a nadar despreocupadamente no mar. Os homens do barco disseram que não havia perigo. No entanto, nós observamos a distância crescente entre nós e a enorme bocarra do animal com um certo grau de satisfação. Ao chegar ao Funchal subimos uma íngreme rua pavimentada, que em certas partes era apenas formada por escadas de pedra, até à Quinta do Monte, a linda moradia de campo do Sr. Leland Cossart, situada a algumas milhas na montanha e a alguns milhares de pés acima do mar. Neste lugar encantador, com extensos jardins, apresentando um admirável gosto e plantados com folhagem luxuriante, tivemos a vantagem de ficar durante a maior parte do tempo que passámos na Madeira.

Um ou dois dias depois da minha excursão a Santa Cruz, tive oportunidade de observar a vindima em São João, a noroeste do Funchal, num vinhedo com cerca de treze acres de extensão e muito bem cultivado pelo seu proprietário, o Sr. Leacock, cuja casa é uma das mais velhas no negócio do vinho Madeira, datada do ano de 1749. Aqui, as vinhas plantadas em canteiros elevados que formam um rego entre as diferentes filas, são colocadas ao longo de arames horizontais, sustentados por postes inclinados, que se juntam na parte superior, formando um V invertido. As vinhas são também mais cuidadosamente podadas do que é costume, sendo prática comum deixar as suas hastes

[49] Embora se possa traduzir a palavra «hundredweight» por quintal, em Inglaterra corresponde a 112 libras, o que é igual a 50,8 kg e não a 100 kg como em Portugal.

tornarem-se em madeira. Não há muitos anos, o vinhedo do Sr. Leacock foi atacado pela filoxera e muitas vinhas foram seriamente afectadas. No entanto, o proprietário, através do seu atento cuidado e de tratamento sensato, incluindo a aplicação de uma espécie de verniz nas raízes principais da vinha, o qual neste caso parece ter sido o necessário, conseguiu recuperar a maior parte das vinhas doentes, atingindo uma condiçaõ comparativamente saudável. O cultivador de vinha na Madeira tem não só pavor da filoxera, como também que proteger as suas vinhas contra o oídio. Isto consegue-se enxofrando-as, mas esta prática tem a desvantagem de se tornar difícil retirar todo o enxofre do fruto. O Sr. Leacock faz isto com a ajuda de um fole e escovas que as mulheres aprenderam a usar com paciência e geito na estação do ano em que as cascas das uvas começam a brilhar. Embora o vinhedo possua menos de treze acres, as uvas são colhidas em não menos de oito alturas diferentes, sendo apenas apanhados em cada momento os cachos completamente maduros. Por este motivo, a vindima que começou a 24 de Agosto, durará um período de três semanas completas. Quem colhia as uvas eram mulheres descalças, com vestidos leves e casacos brancos de linho, com lenços vermelhos e amarelos amarrados à cabeça. A sua remuneração era equivalente a apenas 7,4 d.[50] por dia, enquanto que os homens que recolhiam as uvas nos cestos maiores e as pisavam no lagar recebiam um equivalente a 1s. 3d.

A casa do lagar é uma construção baixa de pedra com um alto telhado, iluminada por algumas pequenas janelas, e à sombra dos grandes ramos de um óptimo espécime da eriobotrya japonica. Possui vários lagares, sendo o maior deles capaz de espremer quatro ou cinco pipas de mosto ao mesmo tempo. Encontrámos seis homens a trabalhar lá, três em cada lado de uma espécie de trave divisória ou vara. O primeiro sumo que saiu foi deitado num balceiro ou pequena tina, contendo cerca de oitenta galões, e que possui uma torneira na parte mais baixa, para permitir que o sumo saia depois dos restos de enxofre que ficaram nas uvas se terem depositado na parte mais baixa. Os pisadores fizeram várias vezes o mesmo movimento que já descrevemos, e quando o sumo já não saia do lagar através da abertura que ficou tapada com as uvas esmagadas, estas foram empilhadas no centro ou aos lados, pressionadas e levemente espremidas com as mãos, e o sumo, conforme ia escorrendo, era coado, passando por um cesto pendurado na bica ou tubo do lagar. Este empilhamento foi repetido três vezes, conhecidas como a primeira, segunda e terceira abertura, e depois passou-se a outra operação - a massa é reunida de modo compacto num monte central, ficando pronta para receber a corda, que foi cuid-dosamente enrolada à sua volta, com espaços pelo meio, pelos quais o sumo podia passar. Um forte disco de madeira, reforçado com pedaços cruzados, foi colocado na parte de cima, e sobre este foram colocadas, transversalmente, várias pequenas barras quadradas de metal, e uma forte tábua por cima de tudo. A pressão é exercida sobre este monte através do parafuso perpendicular numa das duas extremidades, que se apoia numa enorme pedra a alguns pés do lagar. O sumo espremido deste modo chama-se vinho da corda. Depois de uma ou duas horas nesta operação, a massa sólida é quebrada com as mão ou, se necessário, com enxadas, e depois começa a repisa, um vigoroso movimento de dança ou saltos executado sobre as cascas de uvas aparentemente secas. Faz-se isto para esmagar, de maneira eficaz, aquelas uvas que estão já em passas e que se tornaram mais moles por terem ficado de molho no sumo produzido. A repisa dura cerca de meia hora, e os homens alegram o seu trabalho com uma variedade de piadas, partidas ou outras. Por vezes, doisd eles de uma lado da trave subitamente agarram um camarada e atiram-no por cima da trave para o outro lado, onde os homens o receberão com os braços abertos, mas só para o atirar de volta outra vez por cima da trave, entre o riso de todos. As cascas das uvas são novamente empilhadas; depois deita-se água por cima delas, e são bem revolvidas e espremidas pela última vez, produzindo a água pé que se dá aos trabalhadores para beberem.

50. Julgo que quando o autor usa a abreviatura «d» se refere à palavra portuguesa dinheiro, enquanto quando usa a abreviatura «s» se refere à palavra inglesa shilling e muito pouco provavelmente a sovereign, visto esta última ser uma moeda de ouro.

II. OS VINHEDOS DE SÃO MARTINHO, CÂMARA DE LOBOS, DO ESTREITO, QUINTA GRANDE, SANTO ANTÓNIO E OUTROS.

Uma descida em Carro de Cesta para o Funchal - Excursão com um Grupo de Pessoas transportadas em Redes aos Vinhedos no Lado Sul da Ilha - Encontro com alguns Borracheiros trazendo para baixo, em Odres de Pele de Cabra, Vinho acabado de fazer - A Freguesia de São Martinho - A Ravina da Ribeira dos Socorridos - Vista do Pico de Câmara de Lobos - Os seus Vinhedos destruídos pela filoxera - Pequeno Almoço na Escola de uma Dama - os Vinhedos do Estreito - Atravessamos o Ribeiro do Vigário - Subida até ao Cabo Girão, o mais alto Promontório do mundo contra o qual o Mar joga com Violência - Almoçamos lá e os nossos Carregadores fazem a sua Sesta - Descida íngreme e Difícil para Câmara de Lobos - Regressamos ao Funchal de Barco - Perigoso Redemoinho da Ponta da Cruz - Excursão a Cavalo aos Vinhedos do Distrito de Santo António - Os Mirantes Madeirenses ou locais de Observação - Vestuário escasso usado pelas Crianças - Os Poios da Madeira com muitas centenas de Milhas - Posse da Terra na Ilha - Renda paga em Géneros - O Vinhedo do Senhor Salles - Visitamos o Vinhedo conhecido como Mãe dos Homens, num carro de bois - Achamos os Animais mais Pacientes e Calmos do que os seus Condutores Excitados e Barulhentos - Os Vinhedos Principais no Lado Norte da Ilha.

Na manhã seguinte à nossa visita a São João, fomos acordados logo depois das cinco horas com a notícia de que homens com carros de cesta estavam à espera para nos levarem do Monte ao Funchal, donde carregadores de redes transportariam alguns de nós através de vários dos principais distritos de viticultura, no lado sul da ilha. Por volta das seis deslizávamos por um caminho íngreme e escorregadio, a uma velocidade que ocasionalmente chegava às vinte milhas à hora. O carro de cesta, no qual fizemos a nossa descida - o método usual de chegar ao Funchal -, desliza sobre patins de madeira, com relativa facilidade, uma vez posto em movimento pelo seu par de ágeis condutores, que o guiam com as suas mãos ou com a ajuda de tirantes de cabedal presos à frente de ambos os lados. Quando o caminho é muito íngreme, os homens pressionam um dos seus pés na armação do carro para diminuir a velocidade e sempre que querem tornar suave seguram os tirantes de cabedal com os ombros e puxam o carro como um par de corcéis. A primeira vez que se encontre a ser tão rapida e bruscamente transportado por uma rua grosseiramente pavimentada embora escorregadia e que veja perante você os íngremes declives que está quase a descer, ou as curvas agudas que têm que ser feitas neste ritmo de partir o pescoço, está inclinado a sentir-se um pouco nervoso. Mas em breve chega à conclusão que, se este não é exactamente o modo mais seguro, é o mais fácil e o mais agradável, pois é, sem dúvida, o único modo rápido de viajar na ilha. Formávamos um grupo de quatro, e cada um tinha os seus carregadores de rede - homens ágeis e musculosos, dois dos quais carregavam a rede, enquanto o terceiro revezava um ou outro de tempos a tempos. Como era necessário levarmos os nossos mantimentos connosco, um grupo de homens e rapazes foram contratados para este fim, de modo que o nosso grupo era, na totalidade, considerável. As redes, que são suspensas em fortes varas com cerca do mesmo tamanho que um gurupés de um pequeno barco à vela, devem ter um peso consinerável quando ocupadas; mas os nossos carregadores partiam tão ligeiros como se o seu peso fosse apenas um bordão com uma trouxa, e caminhavam pela íngreme rua acima a pelo menos quatro milhas à hora.

Depois de termos saído do distrito do Funchal, atravessámos a ravina do Ribeiro Seco, estando a estreita rua da montanha ladeada por sebes de amoras silvestres, misturadas com madressilvas, rosas e gerânios e, ocasionalmente, figos do inferno. Aqui e ali, as fazendas, ou terras cultivadas, que, devido ao carácter montanhoso e rochoso da região, formam frequentemente pequenas porções de terra no limite da encosta, são cercadas por paredes de pedra nas quais se pode ver jovens lagartixas a subir em rápidas correrias. Passamos por baixo de corredores de vinha, por pequenos pedaços de terra com cana-de-açúcar e figueiras com sombra, com pequenos cursos de água a gorgolejar ao passar ao nosso lado, à nossa direita elevam-se os picos de São Martinho e Santo António, o primeiro coberto até metade com vinhas, enquanto as maiores montanhas por detrás estão coroadas com castanheiros e pinheiros. Encontramos continuamente morenas camponesas, ossudas e descalças, e deparamo-nos com um grupo de

borracheiros a trabalhar com os seus barretes de forma fantástica que se parecem com funis invertidos, trazendo para baixo vinho acabado de fazer em peles de ovelhas e cabras em cima das suas costas e fixas por tiras de couro atravessadas nas suas testas a arder. Finalmente atingimos a igreja de São Martinho - uma pequena mata de ciprestes indicando o cemitério adjacente - e passamos a iomalha da vila onde pareciam reunir-se todas as bilhardices masculinas da vizinhança.

São Martinho é uma importante região de viticultura, produzindo um vinho de elevada categoria com um refinado aroma; e, felizmente, as suas vinhas foram apenas ligeiramente atacadas pela filoxera. A vindima já tirdia começado, dias a colheita prometia ser apenas muito moderada devido às uvas terem apodrecido por um excesso de humidade. A nossa primeira paragem foi num local chamado Terra dos Alhos. Aqui, os nossos carregadores das redes tiveram um curto descanso, deliciando-se com copos de ponche quente numa venda à beira da estrada, enquanto nós esticávamos as nossas pernas, caminhando para cima e para baixo. Logo depois de termos novamente partido, descemos até metade da ravina da Ribeira dos Socorridos, cujos lados estão cobertos com poios construidos e cultivados, na sua maioria, com cana-de-açúcar e algumas figueiras e tigos do inferno. O caminho é grosseiro e ventoso, e lá ao longe em baixo fica o leito de um rio, escuro e pedregoso, que no inverno se torna numa torrente impetuosa, arrastando consigo enormes pedregulhos no seu precurso. Por cima, um castanheiro ocasional oferece a sua sombra de boas vindas; pois o sol está a brilhar intensamente e os nossos carregadores a transpirar necessitam de um terceiro homem para suportar a rede atrás enquanto sobem o íngreme e grosseiro caminho, no lado oposto da ravina, o qual conduz ao pico de Câmara de Lobos.

Desta elevação ventosa, olhamos para baixo de um dos lados para uma pequena vila de pescadores, com a sua pequena península rochosa e o imponente Cabo Girão e a sua baia miniatura, e do outro para um fértil vale, antigamente coberto com vinhas que produziam uma das melhores e mais robustas colheitas da Madeira. Há um ou dois anos, as vinhas desceram do cume do pico, por todos os seus lados, e ocuparam todos os pedaços de terra cultivados nos limites da vila; mas a filoxera destruiu quase todas elas e o famoso distrito de produção de vinho de Câmara de Lobos, que costumava produzir 3.000 pipas anualmente e agora produz apenas 100. Um do nosso grupo, o Sr. Russel Gordon, que se tinha tornado um grande proprietário neste e em distritos adjacentes pelo seu casamento com uma senhora portuguesa de elevada posição social, informou-nos que, mesmo há dois anos, Câmara de Lobos produziu para cima de alguns milhares de pipas de vinho; mas, desde então, quase todas as vinhas deterioraram-se e plantou-se cana-de-açúcar no seu lugar sempre que se conseguiu um bom abastecimento de água. No entanto, o próprio pico, uma massa de pedra mole, vermelha e quebradiça, produz apenas vinhas e, por isso, um grande pedaço de terra deixou completamente de ser cultivado. Por todo o lado eram visíveis sinais da antiga prosperidade do distrito - poios erguendo-se por cima de poios em todo o recanto e lugar com boas vistas, com sólidas casas de pedra, rodeadas por árvores e jardins, salpicando todas as encostas. Mais para cima, na montanha, fica o distrito conhecido como Estreito de Câmara de Lobos, onde algumas vinhas foram plantadas a uma altitude de pouco menos de alguns milhares de pés acima do nível do mar, ou várias centenas de pés acima de onde a vinha se desenvolve com certeza. Até agora, a filoxera só tinha atacado as vinhas mais baixas, mas as outras sofreram bastante com as chuvas não usuais da última Primavera e Verão.

Os nossos carregadores partiram de novo e meia hora depois entraram por um portão aberto, andando ao longo de um estreito caminho, por baixo de latadas carregadas com grandes cachos de uvas maduras. Parámos numa pequena casa pertencente a um dos enseiros do Sr. Gordon, que estava literalmente coberta de vinhas e que, na realidade, era a escola feminina da vila. Aqui tomámos o pequeno almoço, num modo simples, com várias especialidades da Madeira, incluindo um velho Sercial de qualidade especial, com um apetite que o calor excessivo não tinha de modo algum moderado. Quando recomecámos a andar, visitámos os vinhedos à volta da igreja do Estreito, passando por vezes, por baixo de vinhas em corredores e eventualmente fazendo a descida do vale do Ribeiro do Vigário, avistando, volta e meia, o brilhante mar azul. Depois seguimos por um caminho de montanha às voltas, estreito e acidentado, passando, ocasionalmente, por uma casa com pipas de vinho alinhadas sobre uma elevação rochosa em frente para amadurecer mais rapidamente sob a influência de um

sol escaldante. De um dos nossos lados erguia-se uma parede de rocha, e no outro descia um precipício abrupto, ao seguirmos uma curva da ravina para atravessarmos a estreita ponte de pedra ligando o abismo rochoso. Encarapitadas no cume da escarpa estavam uma ou duas pequenas casas. Depois de passar por elas, o caminho continuava, durante um bocado, entre paredes de pedra com vinhas em latadas deixando pendurados os seus cachos por cima de nós.

Os nossos carregadores caminhavam em frente com grandes passadas e com vivacidade, ganhando tempo e passos, e, deste modo, dando às nossas redes um agradável movimento de oscilação, o que quase nos levava até à terra dos sonhos, de onde eramos repentinamente chamdos de volta ao fazermos uma descida abrupta aos solavancos. Ocasionalmente parávamos durante algum tempo para inspeccionar um vinhedo e indagar das perspectivas da vindima. Numa casa provámos um vinho muito agradável, que o seu proprietário camponês, possuidor de uma reserva de quinze ou dezasseis pipas avaliadas entre duzentas ou trezentas libras, estava excessivamerne ansioso por vender. Quando partimos outra vez, os nossos carregadores que, entretanto, se tinham refrescado livremente com vinho, tornaram-se extraordinariamente alegres, mandando piadas a todo o camponês que passava. Passou-se uma boa hora em subidas e descidas contínuas do complicado caminho às voltas, ao longo dos íngremes lados da ravina, apresentando-se, por todos os lados, poios e pequenos fazendas. Uma queda de água cai sobre uma elevação da rocha e perde-se num borrifo extremamente leve, o caminho da montanha torna-se estreito e irregular e difícil de atravessar, o precipício torna-se mais soberbo e íngreme, e, se os nossos carregadores, cuja alegria de certo modo nos incomoda, apenas dessem um passo em falso, veríamos por baixo de nós uma queda certa de trezentos ou quatrocentos pés. Finalmente alcançámos a parte alta e as mulheres espantavam para o nosso grupo com os olhos abertos, das portas das suas casas cobertas de colmo, construídas encostadas ás íngremes encostas e literalmente enterradas debaixo de vinhas luxuriantes. Os nossos carregadores continuavam tão alegres como sempre, e um deles, orgulhoso por uma oportunidade para exibir o seu Inglês depois de perguntar o caminho a um camponês que passou, espantou-o e provocou o riso nos seus camaradas ao gritar «All right; thank you, sir, very much!». Enquanto seguíamos pelo caminho às voltas para o cume do Cabo Girão, por outras palavras Cabo de Voltar Novamente, cosneguimos uma panorâmica do distrito chamado Quinta Grande, cujas vinhas, apenas ligeiramente afectadas pela filoxera, prometiam dar uma produção muito razoável. Estamos agora na região onde abundam castanheiros e passamos, durante um bocado, por baixo da sua agradável sombra, depois passamos por um curto atalho nas fazendas em redor e, finalmente, atingimos o cume do Cabo.

Aqui olhamos sobre os lados prependiculares do que dizem ser o mais alto penhasco do mundo, contra o qual o mar bate constantemente. A altitude é de quase 2.000 pés; e os vinhedos, formados por desabamentos de terra na sua base, cuja produção é muito estimada, quando vistos de cima parecem pouco maiores que uma folha de papel ministro. Aqui nós almoçámos e enquanto fumavámos o nosso charuto e conversávamos, os nossos cansados carregadores de redes dormiam a sua sesta bem merecida. Depois de um descanso de uma hora, descemos a pé por um péssimo e perigoso caminho até à pitoresca vila piscatória de Câmara de Lobos - literalmente os lobos marinhos - onde reparámos que muitos dos homens usavam chapéus verdes envernizados e razos com a área de um pequeno guarda-chuva. Um barco que tinhamos mandado vir do Funchal estava pronto para nos levar outra vez para casa e em breve estávamos a deslizar ao lado de muitas rochas salientes sobre as quais o mar quebrava com força, e por muitos perigosos redemoinhos, sendo o pior o da Ponta da Cruz onde os nossos homens do barco tiraram reverentemente os seus chapéus e benzeram-se religiosamente, pois muitos dos seus companheiros encontraram aqui um túmulo na água. Chegados ao Funchal, fomos a cavalo até ao Monte à luz de uma brilhante lua.

Num outro dia fizemos uma excursão ao distrito de Santo António, visitando entre outros vinhedos um bastante extenso, pertencente ao Senhor Salles, o qual, em anos excepcionalmente bons, chegou a produzir cem pipas de vinho. Antes de continuármos, fizemos uma viagem de despedida pela linda Quinta do Monte, pertencente ao Sr. Leland Cossart, com os seus relvados e ribeiros, os seus alegres canteiros com flores e uma fonte esculpida em mármore e a sua torre de guarda que possibilita uma bela vista sobre o Funchal e sobre as embarcações na baía. Foi agradável passear nos seus bosques

de carvalhos Ingleses e caminhar nos passeios plantados com árvores de qualidade especial, de climas tropicais e temperados. Aqui havia pinheiros, eucaliptos, sobreiros e árvores da borracha, cespereiras-do-Japão, magnólias e camélias do tamanho de jovens carvalhos, eucaliptos Australianos com a sua folhagem prateada verde-azulada e muitas outras cujos nomes exóticos não me atrevo a escrever.

Fizemos a excursão a Santo António montados a cavalo, e a viagem, com o devido desconto para a natureza da rua que era do tipo comum da Madeira, foi muito agradável. O nosso percurso situou-se, em parte, por entre os muros dos jardins de bonitas casas, com vinhas colocadas em corredores juntando-se por cima das nossas cabeças. Por entre as suas arcadas cobertas de folhas, volta e meia avistavámos as caras sorridentes de jovens raparigas sentadas nos miradores, entretidas a observar quem por lá passava. Garotos morenos estendiam-se ao sol à frente das portas das casas, vestidos com o reduzido traje comum na ilha que consiste numa única peça, algo entre uma camisa e uma camisa da noite e que é usada pelas crianças de ambos os sexos até terem cerca de oito anos. Fomos até ao cume do pico de Santo António, que, de um lado, possibilita uma panorâmica perfeita dos vinhedos e povoações de São Martinho e Santo Amaro, sendo os montes entre estes e o promontório púrpura que se estende até ao mar, cultivados principalmente com cereais, com pedaços de terra com vinha aqui e ali, enquanto que nas terras mais baixas onde se pode obter água, as canas de açúcar predominam invariavelmente. Voltando-se para o outro lado, o olhar abrange uma vasta extensão de vinhas que se estendem por cima do largo vale e que se esticam até metade das encostas das montanhas mais próximas, cujos cumes estão revestidos com castanheiros e pinheiros. Por detrás erguem-se os picos distantes, umas vezes com alguns bocados com vegetação escassa, outras despidos e com um aspecto desolador, os seus lados escarpados interceptados por sombrias ravinas. A vista abrange as freguesias de Santo António, São Roque e São João, juntamente com a do Funchal e a do Caminho do Meio. Em redor, muita da terra cultivada é eregida em socalcos por paredes de pedra segundo a moda que prevalece na ilha.

Uma rua atravessa o vinhedo do Senhor Salles e uma parte dele, à beira da ravina, foi atingida tanto pela filoxera como pelo oídio, e, por este, porque as vinhas não tinham sido tratadas com enxofre, de acordo com a prática dominante. As vinhas já destruídas pela filoxera tinham sido substituídas por cana-de-açúcar. Por isso, a produção desta parte do vinhedo apresentaria uma quebra considerável, mas do outro lado da rua onde as vinhas estavam num estado mais saudável, a safra seria muito mais satisfatória. Recentemente, o Senhor Salles dedicou-se ao cultivo de ananás em estufas (mas sem recorrer ao calor artificial) e até agora tem sido bem sucedido, pois encontrou um mercado imediato para este em Londres a 16s. cada.

Os vinhedos da freguesia de Santo António produzem geralmente um bom vinho, enquanto que aqueles compreendidos por aquilo que é conhecido como a bacia hidrográfica do Funchal e outros a este desta no Caniço, Santa Cruz e Machico produzem um vinho leve de qualidade muito razoável. Felizmente, nenhuma destas localidades foram até agora seriamente afectadas pela filoxera. Um grande vinhedo que visitámos no Caminho do Meio, nas proximidades do Funchal, era conhecido pelo nome de Mãe dos Homens. Pertencia ao Senhor Leitão, um banqueiro da Madeira e possuidor de uma considerável reserva de vinho. Fomos lá num carro puxado por bois, os quais, de modo igual, ignorando a gritaria e adulação dos condutores, moviam-se penosamente no seu próprio ritmo sempre igual pela íngreme, sinuosa e pavimentada rua acima que conduzia para fora da cidade. Os bois da Madeira são muito mais pacientes e calmos que os seus condutores, que, quando obrigavam os animais a avançar, levantavam as suas vozes de estentor até ao nível mais elevado, gritando constantemente «Ca-para-mim-boi-ca-ca-ca-oá» (Vem a mim, boi, vem, vem, vem). O vinhedo era constituído por socalcos que surgiam um por cima do outro, sendo a maioria das vinhas colocadas em baixas latadas, e as restantes em corredores encostados às paredes e por cima dos caminhos. As vinhas tinham, em regra, doze anos; no entanto, uma pequena quantidade tinha apenas três anos e produzia pela primeira vez. Embora tratadas com muito cuidado, a produção do vinhedo prometia ser espantosamente reduzida - trinta e cinco pipas em mais de trinta acres. Uma variedade de circunstâncias conduziram a este resultado. Havia sintomas de filoxera, e muitas das uvas apodreceram devido à humidade excessiva, além de sofrerem das pragas usuais dos produtores de vinho da Madeira na forma de abelhas, vespas,

moscas, lagartixas e ratazanas. O oídio foi evitado, tratando-se as vinhas com enxofre na proporção de uma arroba (32 libras)[51] por acre. Rodeada por cana-de-açúcar e sobre um mar de vinhas ficava a casa cor-de-rosa, residência do proprietário, com o grande compartimento central no rés-do-chão servindo como casa do lagar.

No lado norte da ilha a maior quantidade de vinho é produzida no Seixal e em São Vicente, enquanto o melhor é certamente produzido no Porto da Cruz, onde o Sr. Robert Donaldson possui um vinhedo, de cuja excelente produção teremos ocasião de falar aos poucos. É melhor fazer a excursão até lá a partir de Santa Cruz, subindo o habitual caminho íngreme, pavimentado no início com calhaus redondos ou pedras lisas, compridas e estreitas, passando depois por cima de rochas de diferentes tamanhos e formas. Em vez de estar rodeado pelas altas paredes, o caminho encontra-se ladeado por fúcsias, gerânios e urze-branco, permitindo assim ver o mar reluzente e de um azul vaporoso e a comprida península rochosa na extremidade este da ilha. A oeste do Porto da Cruz fica a famosa Penha D'Águia, com acesso apenas por um dos lados, e unida à terra em redor por uma tira de terreno cultivado a um nível mais baixo.

III. AS VINHAS, O SEU CULTIVO E OS PRINCIPAIS DISTRITOS DE VITICULTURA NA MADEIRA

Introdução da Vinha na Madeira - Destruição causada pelo Oídio - Nova plantação de Vinhas - A Phylloxera Vastatrix - Qualidades de Uvas Cultivadas nos Vinhedos da Madeira - Cultivo e Arranjo das Vinhas - Modo Passado e Presente de Colocar as Vinhas, adoptado no lado Norte da Ilha - Variedades de Solos - Os Vinhedos da Madeira em Socalcos - Posse da Terra - Renda invariavelmente paga em Géneros - Os Principais Concelhos de Viticultura - A Encantadora Quinta do Sr. R. Davies chamada A Vigia - escassez de Água na Madeira - Levadas periódicas e o seu Grande Valor - O Abastecimento de Água Potável.

Há uma vaga tradição, segundo a qual a vinha foi inicialmente introduzida na Madeira vinda de Chipre no princípio do século quinze e logo depois da segunda descoberta da ilha pelo famoso capitão João Gonçalves Zarco. No entanto, a importação das melhores qualidades de vinhas parece dever-se aos Jesuítas, num período muito mais recente. O vinho dos seus vinhedos ultrapassou todos os outros em qualidade, e até ao momento em que as vinhas foram destruídas pelo oídio, algum do melhor vinho produzido na ilha veio de vinhedos que antigamente pertenceram a esta ordem religiosa. A primeira vez que as vinhas foram atacadas pelo oídio foi em 1852, e poucos anos depois estavam todas exterminadas, altura em que a cana-de-açúcar de um modo geral as substituiu nos lugares em que a quantidade necessária de humidade podia ser assegurada. Cerca de oito anos depois, as vinhas começaram a ser outra vez plantadas, e em 1863 produziu-se uma quantidade moderada de vinho. Desde essa época, os vinhedos ampliaram-se gradualmente, até que a novo cultivo das vinhas foi suspenso pelo aparecimento da phylloxera vastatrix na ilha durante o ano de 1873.

Dois terços das vinhas nos vinhedos da Madeira são da qualidade verdelho, cujas uvas possuem muita sacarina e produzem um rico vinho de qualidade esplêndida. A uva sercial, que se diz ser a famosa uva «riesling» do Reno, transplantada para a Madeira, agora muito rara, (predomina, na sua maioria, no concelho da Ponta do Pargo, no lado sudoeste da ilha), produz um vinho branco, forte e seco, que possui um requintado aroma. No entanto, quando é novo, este vinho é desagradável ao paladar, sendo a idade necessária para o levar à perfeição e desenvolver o sabor agradável pelo qual se destingue. Outra uva é a boal, também bastante rara, dando um rico vinho saboroso, delicado em sabor e com um aroma especial. A uva negra, geralmente redonda, misturada com as anteriores variedades brancas é a tinta, da qual se faz, em certa quantidade, um vinho diferente, com uma cor profunda e um sabor adstringente, devido aos pedúnculos e às cascas das uvas que ficam em infusão no mosto durante a

[51]. A abreviatura «lbs» significa libras. No entanto, em português, uma arroba é uma medida de peso com 32 arráteis.

fermentação. Dentro de poucos anos, este vinho torna-se amarelo-acastanhado, e com o passar do tempo adquire a cor de um profundo Madeira médio. Outra variedade de uva, conhecida como a bastardo, tem uma tonalidade cor-de-rosa. o vinho que ela produz tem um aroma muito delicado e é doce ao paladar, deixando,no estanto, uma astringência não desagradável. Outras uvas brancas que ocasionalmente encontrámos são a terrantês, a listrão e a maroto, a primeira das quais produz um vinho de certo modo estimado quando velho.

Toda a gente já ouviu falar no famoso Malvasia da Madeira, produzido da espécie de uva malvasia - um vinho delicioso, que com a idade se torna um tanto alcoólico e tem todo o carácter de um delicado licor. Durante alguns anos o melhor Malvasia produzido na ilha era feito com uvas cultivadas num local especial, perto do mar e por baixo de um alto penhasco, chamado Fajã dos Padres, a oeste de Câmara de Lobos e num vinhedo pertencente aos Jesuítas. Hoje, no entanto, o vinhedo tornou-se propriedade da família Netto e está cultivado principalmente com vinhas da qualidade verdelho. A uva malvasia requer um solo muito seco e calor intenso, e não é normalmente colhida até que se adquira as características de uva passada. Uma quantidade insignificante de vinho é feita da uva muscatel, de sabor doce, e possuindo o bem conhecido aroma especial que uma decocção de flores de sabugueiro imita muito bem. Uma vez que os vinnedos da Madeira são, em regra, de área reduzida e cultivados com diversas qualidades de vinhas, não vale a pena ao cultivador separar as diferentes espécies antes de as espremer no lagar. Consequememente, a totalidade das uvas são esmagadas juntas, sendo o resultado um rico vinho branco, de certo modo com uma cor profunda, devido à mistura de uvas negras, encontrando-se em todos os vinhedos uma certa quantidade delas. Em vinhedos de maior estensão, geralmente tem-se mais cuidado. As diferentes qualidades de uvas são esmagadas separadamente, e o mosto de cada uma delas é mantido separado, especialmente o das qualidades sercial, boal e malvasia.

Na Madeira a vinha propaga-se por mergulhias, que costumavam ser plantadas apenas a uma profundidade de vinte polegadas. Agora, no entanto, costuma-se colocá-las em valas com quatro pés ou mais de profundidade, de acordo com a qualidade do solo. No fundo da vala coloca-se uma camada de pedras soltas para evitar que as raízes penetrem no solo duro por baixo. Nos vinhedos de melhor qualidade, estas mergulhias são geralmente feitas com muita distância entre elas. As vinhas dão fruto no terceiro ano e são colocadas, na maioria dos casos, tanto em latadas como em corredores, tendo ambos sido descritos no meu relato sobre o vinhedo da Messrs. Krohn em Santa Cruz. Uma desvantagem destas latadas é que por baixo de muitas delas quase não há espaço para os homens rastejarem de modo a mondarem, podarem, colocarem as vinhas na latada e tirarem parcialmente as suas folhas, como é geralmente feito durante os meses de verão, ou apanharem as uvas na altura da vindima. Só em casos particulares é adoptado um outro sistema de colocar as vinhas mais moderno, tal como o seguido pelo Sr. Leacock em São João. Quando vista de cima, a estrutura destas latadas, descoradas como é costume pela influência combinada do sol e chuva, assemelha-se muito a um conjunto de redes espalhadas no solo.

No lado norte da ilha, antes das devastações causadas pelo oídio, as vinhas eram presas aos numerosos castanheiros, e podiam crescer até qualquer altura, ou então eram deixadas crescer à vontade, por cima das rochas e pelo chão. Como o bom vinho só vem das uvas cultivadas perto da superfície do solo, muita da produção das vinhas presas às árvores só prestava para destilar em aguardente. Logo depois do aparecimento do oídio, a maioria das árvores foi destruída pela mangra e quando as vinhas foram plantadas de novo, foram colcoadas de modo semelhante ao das do lado sul da ilha.

Os solos dos vinhedos da Madeira são saibro ou tufo calcário vermelho decomposto, cascalho, de características pedregoso, pedra mole ou tufo calcário amarelo decomposto, e massapés ou argila resultante da decomposição de tufos calcários mais escuros. O solo que produz o melhor vinho é o saibro, mais especialmente quando lhe é juntado uma mistura de pedras. Em muitos lugares, as vinhas são plantadas no solo empilhado em socalcos suportados por paredes de pedra. Este sistema foi originalmente adoptado como precaução contra as chuvas periódicas que arrastavam o solo com elas pelas íngremes encostas abaixo. Hoje em dia, onde quer que seja possível acumular terra e levantar uma parede, é certo que isto será feito pelo ocupante da terra, embora o proveito muito provavelmente não seja proporcionado ao tempo e trabalho dispendido.

Mas então, de acordo com o sistema de posse universal na ilha, um senhorio não pode expulsar um rendeiro sem primeiro o compensar por todos esses melhoramentos - o que, a propósito não incluem prédios que tenham sido feitos - que o rendeiro tenha feito no seu pedaço de terra. Estas benfeitorias ou melhoramentos são avaliadas por funcionários do Governo, que invariavelmente se inclinam para o lado do rendeiro e as estimam num alto valor. A consequência disto é que quanto mais terra o arrendatário coloca num monte e quanto mais muros ele levanta no seu pequeno pedaço de terra, mais certo está de que nunca será mandado para fora dele, pois presentemente estas construções a que o camponês e a sua família dedicam todo o seu tempo livre, tanto se torne vantajoso ou não, frequentemente excedem o valor da própria terra. Presentemente, deve haver muitas centenas de milhas destes socalcos em toda a ilha.

Renda em géneros é a regra na Madeira. O rendeiro lavra, planta e aduba o solo, faz a colheita, que, quando é trigo, ele debulha; se for cana-de-açúcar, ele extrai a sacarina; se forem as uvas, ele espreme, dando metade do produto ao senhorio como renda, depois do Governo ter tirado a sua dízima. Metade da produção de milho, açúcar e vinho é reclamada rigidamente pelo senhorio, mas todos os vegetais cultivados são geralmente retidos pelo rendeiro, juntamente com os cereais, embora o senhorio possa exigir metade dos últimos, se quiser.

O rendeiro que reside na terra que lhe foi arrendada é chamado um caseiro, devido à casa que ocupa, enquanto se ele apenas arrendar a terra e não residir nela, é chamado um «méyro», pela metade da produção que ele tem que dar ao seu senhorio. O último é geralmente o proprietário só da terra - pertencendo, em quase todos os casos, ao rendeiro prédios, aterros, árvores, vinha, etc.

O mais importante distrito de viticultura da Madeira é, ou melhor, era Câmara de Lobos, e um dos seus melhores vinhedos era o de Torre Bella, pertencente ao Sr. Russell Gordon. Quase todas as suas vinhas, como já foi mencionado, foram destruídas pela filoxera. Nas encostas da montanha a oeste fica a freguesia do Campanário, não tão importante como Câmara de Lobos no que respeita à quantidade de vinho que é capaz de produzir, mas, na minha opinião, produz um vinho de ainda mais alta qualidade - menos forte, mas no conjunto mais refinado em sabor e aroma. Felizmente, este distrito não foi, até ao presente, atingido pela filoxera. Os vinhedos por baixo dos penhascos do Cabo Girão e Fajã dos Padres também produzem bons vinhos, mas só em quantidades limitadas. As freguesias de São Martinho, Santo António, Santo Amaro e São João, nas proximidades do Funchal, todas produzem vinhos de classe elevada. Do vinhedo do Sr. Leacock, no último dos lugares acima referidos, já falei, e a não muita distância dele fica o famoso vinhedo do Ribeiro Seco, pertencendo até há pouco tempo à Messrs. Davies, a bem conhecida firma expertadora de xerez do Jerez. O vinho deste vinhedo, plantado depois da sua destruição pelo oídio com vinhas principalmente da apreciada qualidade palomino trazidas do Jerez para este fim, goza de uma alta reputação, mas infelizmente muitas das vinhas foram recentemente destruídas pela filoxera, e canas-de-açúcar tomaram o seu lugar. Na nossa viagem para o vinhedo, visitámos a encantadora quinta do Sr. Davies e os jardins, nos arredores do Funchal, conhecidos como a Vigia, um dos lugares de interesse turístico da Madeira. A quinta está geralmente ocupada por inquilinos importantes, tendo residido lá durante vários anos a imperatriz da Áustria e o falecido Lord Brounlow. Foi construída o os os seus terrenos foram arranjados pelo falecido Sr. Richard Davies, ouvindo-se ainda muito falar no Funchal sobre o seu conhecimento e espírito empreendedor. Os jardins lindamente arranjados da Vigia, que se estendem até à beira da rocha e têm uma panorâmica sobre o Funchal, abundam em espécies esplêndidas de vegetação tropical e árvores raras, arbustos e flores, importadas da Europa, América do Norte e do Sul e Ásia Austral sem preocupações para com as despesas.

Porque a água é excessivamente escassa e, consequentemente, excepcionalmente valiosa na Madeira, cereais que requerem irrigação são raramente cultivados pelos camponeses. A água é recolhida de nascentes e ribeiros nas montanhas, de onde é conduzida pelas margens de escarpas perpendiculares, deslizando por vezes através de canos de madeira suspensos por cima, e por vezes através de canais talhados na rocha sólida, situados aos nossos pés. O direito a um fornecimento de água é confirmado por documentos de propriedade que especificam os intervalos a que o fornecimento deve ser executado e o período de tempo que deve durar. Na altura da nossa visita ouvimos falar

de uma levada cheia, como é chamada, que compreende um pé cúbico de água, correndo continuamente durante doze horas, uma vez de quinze em quinze dias, sendo avaliada em 80 Libras por ano, e, na realidade, um quarto deste fornecimento era mesmo vendido por um quarto da quantia acima mencionada. Como a água corre continuamente, acontece que muitos daqueles com direito a ela recebem o seu fornecimento a horas muito pouco convenientes. Á noite vêem-se constantemente luzes a se moverem nas montanhas e ouvem-se os levadeiros a assoprar por uma concha, emitindo um som muito semelhante ao de um chifre, para avisar os pequenos ocupantes de que chegou a sua vez para o fornecimento de água. Se não obedecerem a este aviso, podem ficar sem o seu fornecimento. O que acima foi dito refere-se exclusivamente a água para irrigação e uso corrente, sendo a água potável fornecida através de um tubo com a circunferência de uma pena de escrever.

IV. O FUNCHAL E ALGUNS ARMAZÉNS DE VINHO LÁ SITUADOS.

A Capital da Madeira - O seu Aspecto à Beira Mar e Vista do Mar - Os Armazéns de Vinho da Messrs. Cossart, Gordon and Co. - Os seus Armazéns do Serrado - A Tanoaria - Um Armazém Arrastado por Cheias de Inverno - Vinhas colocadas em Latadas proporcionam Sombra em todos os Espaços Abertos - O Tratamento a que o Mosto ou Vinho Novo se submete - Os Armazéns Estufa da Cossart, Gordon and Co. - Tratamento do Madeira com Calor Artificial ou Natural - Procedimento seguido nas Estufas - Os Armazéns «Pateo» da Cossart, Gordon and Co., e alguns dos vinhos excepcionais que possuem - Reserva de Madeira que a Firma tem.

Uma das coisas que mais desapontam na Madeira é a sua capital. Embora, do mar, pareça ser pitoresca, em terra o seu aspecto não tem nada de convidativo. A sua praça é uma coisa miserável, com arredores banais, entre os quais se encontram um hospital com aspecto decadente e duas prisões. O Palácio de São Lourenço, no qual residem os governadores civil e militar, é uma construção nada atraente, meia acastelada, pintada com um amarelo vivo - evidentemente com o objectivo de o tornar mais imponente. O teatro está transformado num armazém de vinho, no que se refere a lojas, os «Magasins du Louvre» da capital Madeirense são formados por meras filas de lojas sombrias onde tecidos comuns são vendidos a preços exorbitantes. Quanto a «articles de luxe», nunca são vistos em exposição; e as únicas lojas que se vangloriam de embelezamento são as dos farmacêuticos. As ruas do Funchal são invariavelmente estreitas e pavimentadas com pequenas pedras redondas, sobre as quais é muito difícil andar: é um mistério como as senhoras Inglesas e Portuguesas o conseguiram fazer com os sapatos de salto alto da moda. Lages, excepto num canto de uma pequena rua, são completamente desconhecidas no Funchal.

Visto da baía, o Funchal apresenta um aspecto mais atraente. Parece aninhar-se acolhedoramente à beira mar, sob a sombra de soberbas montanhas com os seus cumes cobertos por nuvéns, cujas encostas e ravinas, cultivadas em todos os pedaços de terra disponíveis, estão salpicadas de frescas residências de verão, sequestradas em encantadores quintais. Á esquerda e à direita da cidade existem algumas antigas fortalezas, que um único disparo de um couraçado reduziria a fragmentos. Perto de uma refrescante zona verde, formada pelas árvores na Praça da Constituição, fica o palácio já mencionado, enquanto, por detrás, o pináculo anão da catedral espreita timidamente por cima das casas em redor. A antiga alfândega com um sólido aspecto, fica voltada para a praia, do centro da qual se ergue - com a arrogância aparente de uma Agulha de Cleopatra ou uma Coluna de Trajan - um pilar solitário, gigantesco e com um aspecto sombrio, erigido há muitos anos por um Inglês de tipo empreendedor, mas completamente ignorante sobre a engenharia, que julgou ter inventado um novo método de descarregar os navios, do qual esta construção singular é hoje a única memória. Na Praça da Constituição, nas ruas que conduzem à praia, não há falta de animação durante o princípio da manhã. Na própria praia, multidões aguardam a chegada de barcos de pesca que regressam, enquanto nas ruas o ambiente está cheio de vida - com o tráfico de

carros de bois e carros de cesta; as ordens barulhentas dos condutores aos seus animais imperturbáveis; os camponeses, vestidos de modo exótico, que chegam das freguesias vizinhas; grupos de borracheiros com odres com mosto novo pendurados nas suas costas, e mantidos fixos por uma faixa que passa pela testa; carregadores de redes que aprtem em direcção às montanhas com turistas casuais; bilhardices sobre as noticias locais em cada esquina e vendedores ambulantes, indulentemente encostados às pareles ou sentados nos degraus das portas enquanto expõem as suas mercadorias variadas. As ruas são, na sua maioria, estreitas e as casas, em regra, baixas. Aplica-se liberalmente cal nas suas fachadas que são embelezadas com brilhantes tapassóis verdes e varandas. Entre a população nativa pareec haver poucas relações sociais, sendo aqui desconhecido o agradável passeio ao anoitecer, comum nas cidades do sul de Espanha. O reduzido salário dos governadores civil e militar proibe-os de convidar os magnatas Madeirenses, enquanto, no que diz respeito ao teatro, já explicamos que não há nenhum. Com a excepção, no entanto, de um baile ocasional, sendo as únicas oportunidades para as senhoras apresentarem as suas «toilettes de soirés» quando um navio de guerra Britânico entra no porto, e um dos expedidores mais importantes convida os oficiais para um jantar e um baile.

Os primeiros armazéns ou adegas que visitei no Funchal foram os da Messers. Cossart, Gordon and Co., a maior e mais antiga casa de exportação de vinho na Madeira, datando a sua fundação do ano de 1745. Os seus armazéns compreendem três conjuntos diferentes de prédios, conhecidos respectivamente como os armazéns do Serrado, da Estufa e os armazéns «Pated», todos situados a uma distância de cinco minutos uns dos outros.

O terreno onde fica os armazéns do Serrado possui quatro ou cinco acres, com armazéns de um único andar ocupando três dos seus lados, ficando a tanoaria no quarto lado. Aqui observámos pipas a serem feitas precisamemte do mesmo modo que o utilizado no Jerez, talvez com a excepção do cutelo que os homens manejam tão destramente ser um pouco mais pesado e desajeitado do que o que é usado pelos seus irmãos da mesma confraria do Jerez. Os tanoeiros do Funchal trabalham à peça e cada pipa, qun é certamente um artigo bem executado, custa qualquer coisa como algumas libras. A volta da tanoaria havia pilhas de aduelas de carvalho Americano, já preparadas ou em bruto, enquanto no centro do terreno havia barracões onde as pipas são medidas, marcadas com ferro quente, escaldadas e submetidas à acção do vapor de água, bem como alguns grandes reservatórios. O espaço vago entre os barracões e os armazéns está ocupado com filas de pipas de vários tamanhos, acabadas de vir da tanoaria, passando aqui por um período de habituação com água. Quando sito está terminado, as pipas são transferidas para o armazém de Avinhar, sendo lá enchidas com vinho comum, que permanece dentro delas durante dois ou três meses. Neste armazéns há sempre em uso para este fim entre oitenta e cem pipas de vinho, o qual depois de usado muitas vezes não está mais adequado e é destilado em aguardente. Na parte detrás da tanoaria há um curso de água seco, uma íngreme ravina com cerca de quarenta pés de profundidade, que se oruza com a cidade do Funchal, e está quase toda ladeada por uma avenida de plátanos. Durante o inverno, a água corre por aqui abaixo vinda das montanhas, trazendo com ela enormes pedregulhos, pesando bem uma tonelada, e arrastando tudo o que encontra na sua passagem. No ano de 1803, a torrente impetuosa transbordou as margens íngremes da ravina, arrastando um armazém da Cossart, Gordom and Co., que tinha sido construído na beira, juntamente com algumas centenas de pipas de vinho, que se perderam na totalidade. A mesma cheia arrastou o Consulado Britânico (a alguma distância mais abaixo) e uma igreja, para não falar de outros prejuízos.

Todo o terreno não ocupado destes armazéns do Serrado está cultivado com vinhas colocadas em corredores, entremeadas aqui e ali com um mangueiro, uma figueira ou anoneira. Além disso, vinhas em latadas cobrem todos os caminhos em frente aos vários armazéns, permitindo que os homens aí empregados estejam sempre debaixo de sombra. O primeiro armazém que visitámos - um prédio comprido e estreito com cerca de trezentos pés de comprimento, com aberturas com grades quadradas ao longo da sua parte da frente para permitir a entrada livre de ar - pode conter seiscentas pipas, em filas triplas com duas camadas cada. É usado para receber vinho em mosto, ou vinho acabado de fazer. Gerânios escarlates com cerca de altura de um homem, estão colocados por cima de toda a sua parte da frente, e por baixo da larga cobertura das

vinhas em latada - estendendo-se do telhado do armazém até ao do barracão em frente - são guardadas pipas vazias à espera de serem enchidas com vinho.

É uma prática comum entre os exportadores de vinho da Madeira adquirir a produção de um vinhedo antes das uvas serem esmagadas. Neste caso, eles ou mandam alguém em especial ou nomeiam um agente que resida na localidade, para verificar que as uvas não são colhidas antes de estarem maduras; que o trabalho no lagar é feito correctamente; e para providenciar o transporte do mosto para os seus armazéns de vinho do Funchal. Aí o mosto continua a fermentar, com o batoque de cada pipa apenas coberto com uma folha de figueira,geralmente até meados de Novembro. Tanto antes como depois da fermentação junta-se uma pequena quantidade do álcool, variando a quantidade de acordo com a qualidade do mosto, mas raramente excedendo três por cento. Quando o vinho estiver completamente claro, é trasfegado e separado em lotes de acordo com a sua qualidade, e depois enviado para a estufa ou loja de aquecimento: uma especialidade em relação aos vinhos da Madeira, da qual eu falarei. Em frente ao armazém onde se recebe o mosto, fica um armazém para a aguardente; e daí prosseguimos, por baixo dos corredores cobertos de vinha, para outros armazéns contendo vinhos com um ano, acabados de chegar da estufa - vinhos que depois de terem recebido mais uma pequena quantidade de álcool (variando entre um e três galões por pipa), passavam pelo trasfego e pela refinação antes de passarem aos armazéns para serem firmados. Aí permanecerão em barricas contendo 400 galões cada até estarem completamente amadurecidos para serem exportados. Deve-se salientar que o mosto é fermentado e o vinho aquecido, trasfegado e levado de um armazém para outro naquilo que é chamado canteiro ou pequenas pipas, contendo cada uma 130 galões, medida de vinho velho.

Os armazéns Estufa da Messrs. Cossart, Gordon and Co. compreendem um bloco de prédios com dois andares, divididos em quatro compartimentos diferentes. No primeiro destes, vinhos comuns são sujeitos a uma temperatura de 140 graus Fahrenheit - derivada de serpentinas aquecidas com carvão antracite - durante três meses. No compartimento seguinte, vinhos de uma qualidade intermédia são aquecidos até 130 graus por um período de quatro meses e meio; enquanto que o terceiro é deixado de parte para vinhos superiores, aquecidos de modo variado dos 110 aos 120 graus durante um período de seis meses. O quarto compartimento, conhecido como o Calor, não possui serpentinas, mas deriva o seu aquecimento exclusivamente dos compartimentos adjacentes, variando entre 90 e 100 graus; e aqui são colocados apenas vinhos de alta qualidade. O objectivo deste aquecimento do vinho é destruir quaisquer germes de fermentação que permaneçam nele, e amadurecê-lo mais rapidamente de modo a que possa ser exportado no seu segundo ou terceiro ano sem outra adição de álcool. O uso destas estufas na Madeira data do início do presente século e a maior parte do vinho passa por este ou por um modo semelhante de tratamento antes de ser exportado. Estas estufas artificialmente aquecidas são apenas usadas pelas maiores casas de exportação, que, no entanto, aquecem aí vinho para outros exportadores a uma taxa estipulada. Outros conseguem o objectivo desejado, colocando os seus vinhos numa espécie de estufa, onde permanecem expostos ao calor total do sol. Durante o dia, é assegurada uma temperatura de 120 a 130 graus, que, no entanto, se torna consideravelmente mais baixa durante a noite - uma circunstância que é observada por muitos como prejudicial para o desenvolvimento do vinho. Nas freguesias do campo, onde não existe qualquer forma de estufas, os proprietários de vinho colocam as barricas ao ar livre em posições favoráveis para assegurar uma acção completa dos raios de sol. A prática dominante desde há muitos anos de mandar o Madeira numa viagem às Índias Orientais ou Ocidentais e outra vez para a pátria é apenas uma variante deste método de amadurecer o vinho submetendo-o a uma alta temperatura, sendo necessáriamente muito elevado o calor que encontra nestas latitudes quando fechado no porão do navio.

Nas estufas que estou agora a descrever - que, se cheias, são capazes de aquecer 1.600 pipas de vinho de uma vez - as pipas são colocadas de pé, em pilhas de quatro, com pipas mais pequenas por cima, deixando-se uma estreita passagem entre as diferentes pilhas para permitir a passagem de um homem para se assegurar de que as pipas não vertem, pois quando sujeitas a elevada temperatura têm tendência natural para o fazer. Um buraco com cerca de um sexto de polegada de diâmetro foi previamente feito no batoque de cada pipa para permitir que o vapor quente saia, caso contrário a

pipa rebentaria. Na realidade, as pipas, não pouco frequentemente, vertem, como depreendemos das numerosas manchas escuras em várias partes do chão, tornando necessário que os diferentes compartimentos da estufa sejam inspeccionados uma vez durante o dia e uma vez durante a noite, de modo que qualquer acidente deste tipo seja imediatamente rectificado. Cada compartimento possui alçapões duplos, e depois de serem enchidos com vinho as portas interiores são revestidas com cal, de modo a fechar qualquer abertura que possa haver. Quando é necessário entrar na estufa, apenas as portas exteriores são abertas, e um pequeno alçapão nas portas interiores é empurrado para permitir a entrada do homem encarregado que passa por entre as diferentes pilhas de pipas batendo levemente numa a seguir à outra, para se assegurar de que não há derrame. Ao sair da estufa, depois de lá ter ficado uma hora, embrulha-se automáticamente num cobertor, bebe um copo cheio de vinho, e depois fecha-se num pequeno compartimento, no qual não entra ar frio, preparado para esse fim. A Messrs. Cossart, Gordon and Co. normalmente coloca os seus vinhos na estufa durante os meses de Janeiro e Fevereiro, o que permite a remoção para outros armázens antes de começar a próxima vindima. Durante o tempo em que estão na estufa, diminuem uns 10 a 15 por cento pela evaporação das suas partes aquosas.

Falta ainda falar dos armazéns Pateo. Estes ficam situados nas trazeiras da casa da contabilidade da firma, onde todos os livros e documentos relacionados com as suas transacções, desde o início do seu estabelecimento, são cuidadosamente preservados. Passando por baixo de uma arcada e através de um campo estreito plantado com flores, entre as quais estão gerânicos colocados ao nível das janelas do primeiro andar, entramos num pequeno armazém que forma uma espécie de ante-sala para os armazéns que se seguem. O primeiro destes possui vinho em barricas que contêm quatro pipas cada, em perfeita condição para exportação, só precisando de ser trasfegado. Aqui provámos algumas especialidades, incluindo um Branco seco, feito exclusivamente de uva verdelho, o qual, tendo fermentado perfeitamente, possui todas as qualidades de um Madeira seco; excepcionalmente bom; também um Sercial da Ponta do Pargo, da vindima de 1865, excessivamente seco e de sabor perfeito, e ligeiramente pálido. No armazém por cima havia vinhos de diferentes qualidades e idades, incluindo um Palhetinho, ou vinho amarelo claro, de sabor delicado e com um excelente aroma; também alguns vinhos ainda mais pálidos, com o cognome Yankee de Água da Chuva da Madeira devido à sua suavidade e delicadeza excepcionais. Aqui estava também armazenado um vinho de 1863 - um Vinho do Sol, como era chamado, por ter amadurecido pela exposição ao sol e nunca ter passado pela estufa - e finalmente um pálido e delicado Malvasia da vindima do ano anterior, com um aroma muito intenso, que prometia tornar-se um vinho de qualidade singularmente especial.

No armazém de «Vinhos Velhíssimos» - o rés-do-chão do prédio no lado sul do pátio - havia algumas grandes pipas, contendo vinho de reserva de muita idade e numerosas «soleras», incluindo um Câmara de Lobos, cuja origem data de 1844 - um poderoso vinho de cor profunda e de sabor muito delicado - sendo novamente enchidas de tempos em tempos com vinho da qualidade de uva bastardo. Uma «solera» de São Martinho, datada de 1843, apresentava um vinho suave, de qualidade especial, com um excelente aroma, enquanto que uma «solera» Boal do ano de 1832 mostrou ser de sabor excepcionalmente delicado. Havia também algumas soleras Malvasia, respectivamente dos anos de 1835 e 1850, a primeira das quais tinha todas as qualidades de um licor de selecção; juntamente com uma pipa de vinho Verdelho do ano de 1851, que nunca tinha sido exposto ao calor artificial: um perfeito vinho maduro, da qualidade mais elevada. No fim deste armazém «solera» há um armazém que contém Surdo ou vinho doce e Vinho Concertado ou mosto fervido, tornado mais fino pela adição de qualquer vinho vulgar, e que, como o «Jerez vino dulce» e «vino de color» são usados para dar sabor e cor a vinhos de qualidade inferior. Continuando pela passagem em arco que conduz ao pequeno jardim cultivado com bananeiras, roseiras e gerânios e com vinhas colocadas em corredores por cima dos caminhos, chegámos a outro armazém contendo vinho dos anos de 1874 e 1875, do lado norte da ilha, os quais, sem a alta qualidade do verdadeiro Madeira, são suaves e agradáveis como bebidas, e são exportados ao que parece ser um preço muito moderado. Só nos seus armazéns Pateo, a Messers. Cossan, Gordon and Co. tinha para cima de duas mil pipas de vinho, das quais treze centenas estavam em condições de serem exportadas.

V. OUTROS ARMAZÉNS DE VINHO DO FUNCHAL

Os Armazéns e Estufas da Messers. Krohn Brothers no quarteirão do Carmo - Cena animada aí assistida - Borracheiros entregando odres com mosto - Os melhores Vinhos da Firma - Os seus Clientes Reais e Imperiais - Grande Reserva de Madeira nos Quarenta Armazéns da Messers. Blandy Brothers - Os raros e velhos Vinhos da Firma - uma Curiosidade Arcaica - A Antiga Firma Leacock and Company - Uma Objecção a dar Comida aos Peixes - Os Armazéns e Vinhos da Leacock and Co. - Umas Irmãs Veneráveis - Os melhores vinhos do Sr. H. D. Drury - Os Armazéns de Henriques e Lawton, antigamente a Mansão de uma senhora de Linhagem - Um Longo e Dispendioso processo Legal - Câmara de Lobos e outros bons Madeiras da Firma - As suas Estufas - Os Armazéns da Messrs. Welsh - Os delicados Vinhos que nos foram mostrados nos Armazéns da Messrs. R. Donaldson and Co. - Os Armazéns e Vinhos da Meyrelles Sobrinho e Cia., Henrique J. M. Camacho, Viuva Abudarham e Filhos, Augosto C. Bianchi, Cunha, Leal Irmãos e Cia., e Leitão - A vindima da Madeira - O grande Excesso de Procura da Produção - Causa pela qual a Madeira saiu da Moda - Grandes Reservas de Bom Vinho presentemente na Ilha - O seu Preço Moderado.

Uma firma que ocupa um lugar cimeiro na lista de exportações da Madeira é a Krohn Brothers and Co., cujos escritórios, armazéns, e estufas ficam situados uns perto dos outros no quarteirão do Funchal conhecido como o Carmo. Em frente da casa espaçosa onde está instalada a casa da contabilidade - uma construção pomposa com uma alta torre central com telhado, com as habituais barras de ferro em todas as suas janelas mais baixas e varandas ornamentais nas de cima -, uma baixa passagem em arco conduz a um pátio pavimentado onde estão dois carros de bois esperando à sombra para transportarem algumas pipas de vinho para a praia. Em frente à entrada de onde as pipas são trazidas a rolar, ficam as estufas da firma, um compacto prédio de dois andares, encimado por um compartimento espaçoso com os lados e o teeto em ferro. Este é a Estufa do Sol, na qual sessenta pipas de vinho podem ser submetidas à influência dos raios de sol ao mesmo tempo. Nos dois andares da estufa propriamente dita, o primeiro dos quais tem entrada pelas trazeiras. - ficando ao mesmo nível do pátio devido à inclinação do solo - cerca de 500 pipas podem ser empilhadas, e amadurecidas através de calor artificial, provocado, como já foi explicado, por serpentinas que passam pelo interior do prédio. Perto da estufa fica uma pequena estrutura que contém os utensílios do empacotador para a exportação de amostras, os ferros de marcar, etc. A fornalha propriamente dita confina com a fresca tonoaria com sombra, no lado direito. Por baixo de um grande alpendre, na parte trazeira do prédio e perto de um jardim umbroso, estão empilhadas em filas pipas de todos os tamanhos. As pipas são medidas por meio de um pequeno tanque que possui um indicador e mesmo ao lado homens descalços com compridas camisas estão a limpar as pipas com uma quantidade de pequenas pedras redondas dentro delas, rolando-as para a frente e para trás com um movimento brusco ao longo de suas fortes traves. No armazém mesmo em frente das estufas encontram-se os vinhos mais baratos da Messrs. Krohn Brothers and Co. - um Madeira absolutamente leve variando entre 26 e 30 libras por pipa - armazenados no andar superior; enquanto no andar de baixo, trabalhadores com as habituais camisas compridas, estão a preparar um carregamento de um puro vinho seco de sabor suave para o mercado Holandês, trasfegando a bebida alcoólica para grandes jarros de cobre. Estas longas camisas, habituais nos trabalhadores dos armazéns de vinho do Funchal, são fornecidas pelos patrões, que, deste modo escaparam a um aumento de salários pedido com o argumento de terem de usar muita roupa e de a estragarem facilmente. No rés-do-chão deste armazém há barricas de aguardente e de vinhos acabados de vir da estufa, à espera de serem melhorados antes de passarem para outros armazéns mais espaçosos, situados numa rua contígua. Estes últimos compreendem um rés-do-chão e dois andares superiores, cada um formando um vasto compartimento iluminado por grandes janelas em cada uma das extremidades, e com filas de pilares de pedra a dividi-lo em três partes. Aqui, a firma recebe as suas aquisições de mosto, sendo depositadas no armazém, no rés-do-chão do prédio.

No momento da nossa visita, encontrámos um grupo de borracheiros encharcados de suor, entregando odres com mosto, que tinham trazido das montanhas nessa manhã.

Ao serem despejados nas pipas, um empregado do armazém volta e meia media os conteúdos de um certo número deles escolhidos ao acaso e verificava a quantidade de sacarina através de um sacarómetro, para se certificar de que cada odre continha todo o seu barril, correspondente a cerca de nove ou dez galões, e de que o mosto não fora falsificado «en route». O preço do mosto oscila entre 18s. e 21s. por barril - sendo doze barris equivalentes a uma pipa. Os borracheiros mais robustos fazem, durante o auge da vindima, duas ou mesmo três viagens das montanhas para a cidade e de regresso às montanhas, durante um dia. Nas raras partes da ilha em que os caminhos são bons, o mosto é trazido das montanhas em pipas em carros de bois. No entanto, todo o vinho produzido no lado norte chega pelo mar, não na forma de mosto, mas na forma seguinte, como «vinho em limpo», ou vinho fermentado, e, por não haver no Funchal molhe ou cais, é desembarcado de um modo muito primitivo. Os barcos ficam ancorados a alguma distância da costa, as pipas são atiradas para fora do barco e homem atrás de homem da tripulação, depois de se despir e de se benzer religiosamente, salta para o mar e colocando as suas mãos sobre uma pipa, nada atrás dela até chegar às vagas que rebentam na praia, onde as pipas são colocadas em cerças e puxadas para cima, pela praia inclinada. No ano da nossa visita, o vinho novo do norte da ilha alcançou entre 7 e 8 libras por pipa.

No primeiro e segundo andares do prédio de que temos estado a falar, são armazenados vinhos de qualidade mais baixa e intermédia, sendo um dos melhores um «Verdelho fino» de sabor delicado e de agradável aroma, com alguns vinhos novos que prometem transformar-se em Madeira de alta categoria. Depois de visitarmos vários outros armazéns, onde são guardados lotes de vinho diverso, incluindo um recentemente arrendado para armazenar uma parte das aquisições da firma de mosto novo, passámos para o antigo armazém onde a Messers. Krohn tem reunidos os seus melhores vinhos. Entra-se neste venerável armazém através de um estreito pátio pavimentado, e os vários andares, com as pesadas cargas que têm que suportar, estão apoiados em fortes vigas. As grandes pipas têm pequenas chapas pretas penduradas, indicando o seu conteúdo. Provámos aqui um excelente vinho para exportação, seco e ligeiramente picante, depois uma amostra que se mostrou lindamente genuína e suficientemente envelhecida, em seguida um vinho delicado e explendidamente amadurecido; Também um «Verdelho fino» amarelo claro, extremamente suave e de sabor refinado, que tinha sido aquecido até a temperatura de 120 graus e ao qual não foi adicionado mais de 4 por cento de álcool. Este vinho é exportado principalmente para a Escócia e Rússia, sendo conhecido no último país sob o nome de Madeira Branco.

Mostraram-nos, em seguida, um Câmara de Lobos muito seco, de 1874, o qual, depois de estar seis meses numa estufa normal a 120 graus, passou mais quatro meses ao sol. A este seguiu-se um Câmara de Lobos de 1868, um vinho poderoso, ácido e aromático, com um «vinho velhíssimo» da mesma localidade, muito forte mas maravilhosamente suave, que tinha adquirido um refinado aroma e um sabor levemente agradável. Este vinho tinha trinta e nove anos e foi adquirido pela firma há uns oito anos a quase 200 libras por pipa. Um vinho reserva mostrou igualmente ser seco e suave, agradavelmente picante e com um delicado aroma a vinho. Entre outros vinhos, reparámos num velho Malvasia de cor profunda e num Tinta do ano de 1869; e, sobretudo, um Boal deliciosamente suave e levemente doce, com um aroma muito perfumado - um vinho que nunca falta na reserva do Rei da Baviera. Outro real cliente da firma para vinho Madeira de alta categoria é o Czarewitch.

A maior reserva de Madeira armazenado por qualquer casa de exportação no Funchal é a que pertence à Messrs Blandy Brothers. Ela chega a atingir cerca de 5.000 pipas, variando em valor entre 35 e 250 libras cada, e foi acumulada pelo velho Sr. Charles R. Blandy, a seguir à destruição dos vinhedos da Madeira de 1852. Estes vinhos - que incluem alguns admiráveis exemplares e uma variedade de produções, armazenados distintamente tanto quanto à localidade de produção como quanto ao ano da vindima - estão guardados em não menos de quarenta armazéns, ligados por passagens, escadas, patamares e entradas abertas em maciças paredes de pedra.

Sai-se dos escritórios na Rua de São Francisco - uma rua que segue em direcção ao mar - e entra-se num pequeno pátio rodeado por estranhos prédios irregulares, sendo o rés-do-chão de um deles o antigo armazém onde os vinhos mais veneráveis da firma estão reunidos. É um compartimento longo e sombrio, iluminado por pequenas janelas

quadradas, protegidas por barras de ferro, e pavimentado com lages. Aqui, alinhadas em filas, estão umas trinta ou quarenta enormes pipas, todas com um aspecto mais ou menos antigo, e muitas possuindo as marcas de firmas madeirenses antigamente famosas, hoje extintas, cujas reservas ainda estão aqui expostas. Cada uma destas pipas possui entre 620 e 670 galões; e todas elas contêm vinhos de sabor e aroma raros, embora geralmente demasiado concentrados e poderosos para serem bebidos puros, sendo o seu principal valor por darem qualidade a produções mais jovens. Provámos aqui entre outras amostras, um Câmara de Lobos mistura de grande vinosidade e agradável sabor picante; um poderoso e antigo Reserva de qualidade especial da mesma freguesia e da «solera» de 1792; um bom e antigo vinho concentrado do vinhedo de Torre Bella, maravilhosamente puro e suave; um extraordinário Sercial, produzido há meio século e exalando hoje um maravilhoso aroma, tendo um sabor marcado, embora agradável e picante. Foi nos dito que durante os primeiros vinte anos da sua vida, este vinho era demasiado áspero, não sendo de modo nenhum agradável. Outro vinho venerável era um Malvasia velhíssimo, um vinho de enorme suavidade combinada com um atraente sabor levemente amargo. Confinando com este verdadeiro museu de vinho ficava antigamente o velho teatro do Funchal, que o Sr. Charles R. Blandy adquiriu e converteu num armazém de vinho. Aqui, uma série de arcos conduzem a uma sucessão de pátios rodeados de prédios cheios de pipas sobre pipas de vinho. No antigo teatro, onde se armazenam vinhos em pipas duplas, os trabalhadores estavam ocupados a melhorar o vinho com clara de ovo, enquanto que numa espécie de armazém aberto se fazia uma mistura de cinquenta pipas. Esta mistura, que indicava uma idade média de oito anos, mostrou ser um vinho agradável e não demasiado alcoólico, com um sabor levemente picante, e de cor bastante brilhante, embora ainda não tivesse sido melhorado. Daqui, uma escada conduz para uma plataforma em cima, onde está instalado um mecanismo para erguer e descer as pipas, e tem-se acesso a vários armazéns espaçosos, contendo cada um duzentas ou trezentas pipas. Num destes as pipas estavam alinhadas em cinco filas separadas, e num outro, cujo chão assentava em sólidos suportes de alvenaria, as pipas estavam colocadas uma sobre a outra. Aqui estavam algumas das produções do norte, agradáveis e leves, as quais, ao contrário dos vinhos produzidos no lado sul da ilha, ocasionalmente desenvolvem a «mycoderma vina» ou as chamadas flores da vinha, tão ansiosamente procuradas pelos produtores de xerez. Continua-se por uma série de armazéns, unidos por numerosos pátios e plataformas - com várias «Clapham Junctions» - onde estão armazenados vinhos que variam entre 1865 e 1875. Aqui provámos um Câmara de Lobos, 1868, que recebeu apenas dois galões de álcool, e foi amadurecido num armazém quente a uma temepratura de 95 graus; também um São Martinho de 1870, um excelente vinho, meio seco, juntamente com um Ponta Delgada de 1872, combinando um sabor seco com uma notável suavidade. Numa ocasião seguinte, tivemos a satisfação de provar um Porto da Cruz, produzido em 1829 e engarrafado em 1842, de extraordinária leveza e delicadeza de sabor, juntamente com um raro e vinoso São Martinho Verdelho, exalando um perfume maravilhoso e com mais de meio século. Este era um dos Madeira mais perfeitos que provámos, ultrapassando de longe em sabor, embora não tenha conseguido competir como curiosidade, um vinho do ano de 1760, para o qual é um elogio suficiente dizer que, embora apenas um fantasma daquilo que foi, não se tinha, de modo algum, tornado ácido, como teria acontecido com muitas outras produções robustas pelo menos meio século antes.

A firma Léacock and Company estabeleceu-se há mais de cento e vinte e cinco anos. O negócio tem passado de pais para filhos, através de sucessivas gerações e há boas expectativas para que continue assim. Esta firma e a Cossart, Gordon and Co. são as únicas duas casas comerciais que continuam na Madeira, que foram membros da antigamente importante feitoria Britânica, a qual tinha quase um monopólio do comércio de vinho da ilha, fixando anualmente o preço do mosto adquirido aos produtores, bem como também os preços a que os vinhos deviam ser exportados. Ao lançar um imposto sobre cada pipa de vinho exportada por eles próprios, eriaram os fundos necessários para fazer um cemitério onde os súbditos britânicos podiam ser decentemente enterrados, pois nessa altura, os corpos dos que não eram de fé católica Romana eram insolentemente atirados ao mar. Antes de haver este cemitério, um membro da feitoria que não gostava nada da ideia do seu cadáver servir de comida aos peixes, implorou aos seus sócios que o enterrassem, quando morresse, debaixo da sua

secretária na casa da contabilidade. Secretamente, fizeram isso e o caixão que tinha sido preparado para o seu cadáver foi enchido de pedras e entregue às autoridades para ser lançado ao mar. Num capítulo anterior descrevemos a nossa visita a um vinhedo do Sr. Leacock, o sistema inteligente em que o encontrámos cultivado e a sua produção colhida; e nas suas adegas tivemos a oportunidade de provar o vinho produzido por ele. Achámos o de 1873 leve, seco e de bom sabor, enquanto o de 1872, encontrando-se ligeiramente mais maduro, era suave e delicadamente aromático. Um Sercial de 1848, tinha uma cor profunda e um sabor seco e picante; e um vinho de 1834-35 tinha adquirido uma suavidade e delicadeza singulares, e mostrou ser muito menos alcoólico do que esperávamos.

A casa de Henry Dru Drury, antigamente Rutherford, Drury and Co., estabeleceu-se inicialmente na Madeira logo depois do início do presente século. Os seus armazéns, situados no quarteirão oeste do Funchal, e onde se entra através de um estreito pátio, comprendem alguns prédios grandes, com não muito menos de 200 pés de comprimento, cada um com dois andares, e ligados ao primeiro andar por uma galeria de madeira com vinhas em latada, deixadas crescer à sua vontade. Num lado armazena-se o mosto enquanto completa a sua fermentação, e no outro estão os vinhos maduros e os velhos e valiosos vinhos da firma, sendo os últimos armazenados em pipas com aspecto antigo no andar superior. A taboaria fica na parte detrás dos armazéns, confinando com um pequeno terreno com vinhas das quais a firma produz algumas pipas de vinho. Este pequeno vinhedo está ligado, num dos lados, a um velho convento onde se instalaram na altura da nossa visita, sete veneráveis irmãs, tendo a mais nova cerca de setenta anos. Uma vez que a legislatura portuguesa decretou a supressão de estabelecimentos conventuais, não se fazem mais adições à venerável irmandade. Nos armazéns do Sr. Henry Dru Drury provámos um poderoso vinho Câmara de Lobos de 1874, que nunca tinha estado na estufa e um do ano de 1870, que tinha amadurecido pela exposição ao sol; também um delicado Boal de 1876, de sabor refrescante, um esplêndido Campanário com bom aroma, de cor pálida, suave e ligeiramente doce mas de extraordinário sabor. Na nossa opinião, as melhores produções do Campanário ultrapassam as produções mais poderosas e de modo geral mais estimadas de Câmara de Lobos, devido à sua grande delicadeza de sabor e ao aroma mais perfumado. Os vinhos velhos incluiam um Sercial de 1820, com um poderoso aroma e um sabor seco mas muito pouco picante; um Boal mais ou menos com a mesma idade, excessivamente picante e forte - uma essência de vinho, por assim dizer; e um deliciosos Malvasia de cor profunda, do mesmo período. Provámos mais alguns vinhos, em cujas pipas estava marcado «Roda» para indicar que eles tinham viajado até à Índias Orientais ou Ocidentais e regressado a casa. Não eram particularmente de cor profunda, mas eram extraordinàriamente fortes, e com aquele sabor indefinível que o Madeira adquire depois de ser submetido ao calor e movimentos combinados de uma viagem aos trópicos no porão de um navio.

A Messrs. Henriques and Lawton tem as suas reservas de Madeira num prédio antigo, incompleto e de aspecto meio semelhante a palácio, eregido por uma senhora Portuguesa de elevada posição social, e abandonado pelo seu esbanjador filho, que, antes de o vender, tirou lhe tudo o que era possível, tais como os trabalhos em madeira esculpidos e outros objectos decorativos, deixando apenas a carcaça nua do prédio. No entanto, ele forma agora uma série muito compacta de armazéns, nos quais se guarda uma grande quantidade de vinho, incluindo muitas variedades selecção. A firma estabeleceu-se inicialmente na Madeira no ano de 1757 sob a denominação de Murdoch, Shortridge and Co.. Há mais de meio século - nomeadamente em 1826 - os dez membros da firma tiverara a má sorte de se envolver num processo legal com uns Portugueses amigos de discussões. O processo arrastou-se pelos vários tribunais e finalmente conduziu a uma quebra dos direitos de tratado, e os Governos Britânico e Português, incapazes de chegar a um acordo, submeteram todo o processo ao Senado de Hamburgo, depois de um Comité Selecionado da Casa dos Comuns ter investigado e se mostrado muito decididamente a favor de Messrs. Murdoch and Co. Em 1862, trinta e seis anos depois do processo ter começado, os juízes decidiram-se por 20,260 libras para a firma Inglesa, pelos prejuizos; mas os seus custos e perdas relacionados com o processo, chegavam nesta altura a quase 50.000 libras, de modo que, embora eventualmente lhes tenha sido feito algum tipo de justiça, foi a custos muito elevados.

Na Messrs. Henriques and Lawton passámos através de uma «porte cochère» em ruinas, com altos pilares de pedra de cada lado, entrando num espaçoso pátio empedrado, onde a mansão desmantelada erguia a sua fachada maciça, com as suas numerosas e grandes janelas ornamentais, no nosso lado esquerdo, e uma fila de armazéns mais baixos, parcialmente cobertos de vinhas, surgia em frente. Através da casa, chega-se a um segundo pátio pavimentado, coberto com vinhas cheias de folhas, colocadas em corredores, por baixo de cuja sombra numerosos tanoeiros trabalham. As estufas da firma que incluem uma estufa aquecida por temperatura artificial e uma estufa do sol, sendo o seu calor causado, como sugere o nome, exclusivamente pelo sol, contêm as duas juntas 350 pipas e ficam situadas noutra parte da cidade com uma panorâmica total sobre o mar.

Provámos nos armazéns da Messrs. Henriques and Lawton numerosos bons vinhos, passando pelo normal percurso de Câmara de Lobos, uma série de colheitas da mais alta qualidade. Mostraram-nos depois uns S.mto Antónios secos e aromáticos, com seis, sete e nove anos respectivamente; um vinho picante, de cor clara, formado pela mistura de um São Roque com um Sercial de cinco anos; um Sercial com doze anos, um excelente vinho na perfeição total; um rico e oleoso Boal de 1872 - demasiado doce, no entanto, a não ser para ser bebido como vinho de sobremesa; e um venerável Malvasia, produzido há quarenta anos, de um brilho rubi, com um rico sabor a licor e possuindo um admirável aroma.

Cinco por cento é a quantidade maior de álcool que o Senhor Henriques adiciona aos vinhos produzidos no lado sul da ilha, enquanto vinhos do norte recebem uma quantidade ligeiramente maior. Este álcool é invariavelmente adicionado aos graus. Como em todos os outros armazéns do Funchal, as pipas aqui ficam com um vacuo equivalente a dez ou doze galões, o que é pouco menos do que os exportadores do Jerez permitem numa pipa de xerez. A perda anual por evaporação é em média cerca de 5 por cento, o que, claro, tende a aumentar o grau alcoólico do vinho; mesmo assim, o Madeira é exportado a uma média de 32 graus de álcool comprovado.

A Messrs. Welsh tem os seus armazéns numa das principais ruas do Funchal, conhecida como a Oxford-Street da capital Madeirense - uma rua longa e estreita, ladeada por vistosas casas brancas, com tapassóis verdes e varandas, com muitas das características das que encontramos no sul de Espanha. Passamos por um largo portão, subimos uma entrada comprida, entrando num jardim encantadoramente fresco, alegre com as suas flores e a folhagem verde brilhante, e com caminhos com sombra cobertos de corredores de vinha. À direita ficam os armazéns, o correspondente a uma «bodega» do Jerez, compridos grandiosos e bem ventilados, com quatro filas de pipas, estendendo-se de um lado a outro, quase todas elas cheias com a melhor qualidade de vinhos. Antes de época dõ oídio, a firma fez um grande negócio com um Madeira barato e leve, a um preço tão baixo que andava à volta das 12 e 15 libras por pipa; e em 1849 conseguiu colocar-se à cabeça da lista de exportações da Madeira. Hoje em dia, no entanto, ocupa-se menos com negócio de vinhos mais baratos e dedica-se quase exclusivamente a exportar as produções mais caras, enviando estas últimas, na sua maioria engarrafadas, para os Estados Unidos e outros mercados. A Messrs. prefere amadurecer os seus vinhos nas estufas do sol do que nas aquecidas artificialmente.

Outra casa de exportação Inglesa, a Messrs. R. Donaldson and Co., exporta só vinhos de alta qualidade, amadurecidos de preferência à temperatura natural do que à temperatura artificial, ou, o melhor de tudo, amadurecidos pelo tempo. Nos armazéns arejados e espaçosos da firma, encontrámos Câmara de Lobos de 1872 e 1866, o último um vinho de forte sabor, embora delicado, lindamente suave e aromático; um Porto da Cruz de 1876 e 1872, o primeiro sem qualquer adição de álcool, tanto com sabor como com aroma a uva, e o último, que tinha amadurecido simplesmente pela idade, seco, fraco e delicado e possuindo uma agradavel frescura. Uma mistura composta por São Martinho e Santo António do ano de 1872 era especialmente suave, com um cheiro muito aromático; enquanto um São Martinho de 1869-70 demonstrou ser igualmente delicado em fragância. No geral, os vinhos desta firma eram muitissímo interessantes.

A maior das casas exportadoras nativas do Funchal é a da Meyrelles, Sobrinho e Cia., da qual o Senhor Salles, cujo vinhedo em Santo António já descrevemos, é um sócio dirigente. Os numerosos armazéns da firma então espalhados por diferentes partes da cidade. O estabelecimento central fica perto da catedral, enquanto uma outra série de

armazéns fica perto do palácio, virada para o mar, e outros ainda estão situados mais no centro do Funchal. A firma também possui uma estufa do sol, construída em ferro e vidro, na qual é garantida uma temperatura de 130 graus. Muito pitorescos são os antigos armazéns centrais, com as suas filas de veneráveis pipas cheias de vinhos muito velhos, e os corredores improvisados à volta das paredes mesmo por baixo das traves enegrecidas, onde é guardado vinho de idade fabulosa em garrafas cobertas de poeira e enroladas em grinaldas de teias de aranha. É impossível enumerar todos os extraordinários vinhos que nos foram mostrados nestes armazéns; é suficiente dizer que eles compreendem Câmara de Lobos de diferentes anos, sempre com muita qualidade, por vezes mesmo um pouco rico, embora geralmente ligeiramente picante, e não pouco frequentemente excessivamente forte. Também nos lembramos de um velho Boal, bom e delicado, um arcaico Verdelho com algumas das características de um licor, um Bastardo, combinando uma certa doçura com uma frescura de paladar peculiar, um Tinta novo e adstringente, um aromático Malvasia de fabuloso valor, e um Moscatel aromático e delicioso, com outras produções que em sabor e aroma passavam por todas as chaves da escala mundial.

Um outro exportador Português que possui uma reserva considerável de Madeira de alta categoria, é o Senhor Henrique J. M. Camacho, que amadurece os seus vinhos principalmente numa estufa do sol situada na parte superior de um dos seus armazéns, e na qual ele obtém uma temperatura de 150 graus. As suas exportações são principalmente para Inglaterra, Portugal, Brasil e os Estados Unidos, e os seus armazéns com aspecto venerável estão situados no quarteirão oeste do Funchal. Entre as curiosidades que fomos convidados a provar estavam alguns velhos São Martinhos muito bons, com uma curiosa colecção de alta categoria de Boal de Câmara de Lobos, Campanário e Santo António. Também um Ponta do Pargo de quinze ou vinte anos, forte e, no entanto, de sabor refinado, um raro Bastardo e um Malvasia - com uma ligeira mistura de boal para lhe dar qualidade e harmonia - no qual «o falso, efémero e perjurado Clarence» podia estar pronto a afogar-se. A firma da Viúva Abudarham e Filhos tem os seus armazéns na antiga estação de correios do Funchal, perto do estabelecimento principal da Cossart, Gordon and Co.. Uma pomposa entrada aos arcos conduz aos armazéns que formam alguns andares, suportados por uma combinação de arcos maciços e traves pesadas. Os Campanários destas firma são de alta qualidade. Um de 1871, que foi amadurecido por seis meses de exposição ao sol, tinha um sabor extraordinàriamente agradável e possuia um peculiar e delicado aroma. O seu Câmara de Lobos também se distinguia pelo seu aroma, e ficámos impressionados com um vinho velho muito suave, resultante de uma ligeira mistura de Malvasia com um bom Verdelho. A firma faz um negócio considerável em vinhos engarrafados, principalmente com a França e a Alemanha.

Um grande armazenista de bom vinho no Funchal que não é um exportador mas um «partidista», a quem os exportadores recorrem para renovarem as suas reservas quando estas estão em baixo, é um senhor italiano, Signor Augusto C. Bianchi. Os seus armazéns ficam, em parte, por cima da praça da Constituição. Aqui conhecemos um rico São Martinho de 1873 e 1874, de um vinhedo pertencente ao Signor Bianchi, amadurecido exclusivamente pelo calor do sol - suave e com um aroma muito bom; um Boal de uvas seleccionadas do mesmo vinhedo, muito delicado mas com um sabor ligeiramente amargo; um Boal do Campanário com quinze anos, rico e de natureza quase oleosa; juntamente com um Verdelho palhetinho, de cor pálida como o seu nome indica, e com um sabor suave e amargo. Nos armazéns contíguos à casa do Signor Bianchi, que com o seu pátio coberto, paredes de cal, curiosas entradas em arco e pequenas janelas espreitando aqui e ali, tinha quase um aspecto Oriental, vimos um Câmara de Lobos excessivamente velho e muito picante, juntamente com um par de amostras de vinho velhíssimo, um extremamente delicado e o outro excepcionalmente forte.

O Senhor Cunha que exporta principalmente para Inglaterra, Alemanha e Rússia tem uma série de Verdelhos particularmente bons, variando entre 1857 e 1873; alguns Serciais secos e delicados, com mais de um quarto de século; um Boal rico e picante, já no seu trigésimo ano; um vinho mais novo da mesma qualidade, com um sabor suave e delicioso, e admirávelmente adaptado a um vinho de sobremesa; e um Malvasia com qualquer coisa como vinte e cinco anos de idade, delicioso e refinado e

maravilhosamente perfeito. A Leal Irmãos e Cia., cujos armazéns principais estão situados no quarteirão no extremo este do Funchal, tem uma reserva considerável tanto de produções velhas como novas, sendo muitas das primeiras de alta categoria. Entre os mais notáveis encontrava-se um velho Verdelho de cor profunda e muito aromático, da vindima de São Martinho, e um saboroso Moscatel do vinhedo situado num antigo desabamento de terra, conhecido como Fajã do Mar, com alguns vinhos excelentes dos vinhedos mais altos de Câmara de Lobos, e outros do lado norte da ilha, que exibiam uma considerável robustez, e foram melhorados sem qualquer adição de álcool. O Senhor Leitão, antigo director da filial do Banco de Portugal no Funchal, proprietário de vinhedos e possuidor de grandes quantidades de vinho, tinha as suas reservas de Madeira dispersas pela cidade em vários armazéns, a maioria dos quais prédios antiquados com alguns andares, com traves em decadência e soalhos comidos pelas larvas, que pareciam ceder sob o seu peso constituido por filas em cima de filas de pipas de vinho, variando tanto em idade como em qualidade. A reserva do Senhor Leitão era equivalente a pouco menos de 2.000 pipas, cujo valor estava entre 30.000 e 40.000 libras.

A colheita da Madeira era 1877, o ano em que visitei a ilha, estava estimada em cerca de 7.000 pipas, sendo, no entanto, metade dela, devido ao tempo desfavorável, vinho de primeira classe. Esta produção é cerca de menos um quarto da produção média anual dos últimos anos, com a excepção de 1876. A queda deveu-se parcialmente à filoxera, mas mais especialmente à excessiva humidade da primavera e verão anteriores, que fez com que muitos frutos apodrecessem. Por pequena que fosse a produção, seria ainda suficiente para duplicar as exportações anuais, embora estas tenham estado a aumentar continuamente desde que os vinhedos, que sofreram tão severamente o oídio, começaram a dar fruto outra vez. Há noventa anos, a data mais antiga de que temos registos, a Madeira costumava exportar mais de 10.000 pipas de vinho anualmente. No início do presente século, esta quantidade aumentou para 17.000 pipas, e subiu durante o ano de 1813 até as 22.000. Uma variedade de circunstâncias conduziram a este resultado, das quais uma foi o estado geral de turbulência na Europa e o encerramento de certos portos de vinho, e outra o grande consumo de vinho nas Índias Orientais e Ocidentais, para onde era enviado na altura da guerra em carregamentos periódicos. Nos bons velhos tempos, frotas de barcos de guerra, bem como comboios de comerciantes, costumavam aportar constantemente na Madeira e levar grandes fornecimentos de vinho, cujas encomendas os comerciantes encontravam frequentemente dificuldade em fornecer durante o curto período de tempo que os barcos permaneciam no porto. Nestas ocasiões acontecia frequentemente que enquanto os comerciantes estavam a entreter os funcionários de governo nas escadas e a dança continuava até às primeiras horas da manhã, os empregados das adegas estavam tão ocupados como abelhas lá em baixo a preparar para exportação o vinho pedido.

Diz-se que a substituição do Madeira por xerez feita por George IV levou o antigo vinho a cair fora de moda e causou o seu muito reduzido consumo; mas é pouco provável que tenha sido este o caso, pois só depois do «Primeiro Senhor na Europa» ter entrado na adega real em Windsor, é que a grande queda na importação do Madeira ocorreu. Em 1842 as exportações do vinho para Inglaterra eram menos de 1.000 pipas; e subsequentemente foi dado um severo golpe pelo oídio a um comércio já em decadência, quando se parou totalmente a produção e as reservas gradualmente se esgotaram, enquanto que os preços subiam, conforme elas diminuiam, de 25 para 75 libras por pipa para as qualidades mais baixas. Estes aumento do preço do Madeira, naturalmente operou desfavoravelmente em relação ao consumo, mas especialmente porque os exportadores de xerez e marsala[52] conseguiram manter o mercado Inglês abastecido com estes vinhos por último nomeados a quase um quarto da média pedida por Madeira vulgar. O consumidor de Madeira, assim obrigado a recorrer ao xerez ou marsala, em muitos casos nunca regressou à sua velha paixão. Também o mercado da Índia Oriental foi afectado primeiro pela dissolução da Companhia das Índias Orientais que importava muito vinho para as suas colónias, e ulteriormente pela construção do Canal do Suez, que abriu uma rota mais favorável para o oriente de modo que os barcos já não passavam pela Madeira, na sua viagem para lá, onde carregavam meia dúzia ou

52. N. T. Vinho da Sicília muito apreciado.

uma dezena de pipas de vinho, de acordo com o costume antigo; duas coisas sobre as quais a parte do público Britânico que bebe vinho raramente está alertada: o Madeira caiu consideràvelmente em preço e as reservas de vinhos maduros na ilha não têm precedentes, de modo que tudo está favorável para um aumento de consumo. Certamente que o vinho tem uma qualidade especial. Ele vangloria-se por ter um alto sabor refinado, combinado, quando devidamente amadurecido, com uma extraordinária suavidade, às quais ele ainda acrescenta excepcionais poderes de conservação. Como acompanhamento da sopa ou de muitos dos «plats» mais suaves, as suas variedades mais secas são especialmente adequadas; enquanto que os Franceses há muito tempo que nos ensinaram que as qualidades mais ricas são essenciais à sobremesa.

As reservas presentes de Madeira na ilha estão estimadas em 30.000 pipas; de modo que qualquer deficiência na produção causada pela filoxera, oídio ou influência atmosférica é pouco provável que se faça sentir num futuro longínquo. Além disso, a filoxera espalha-se lentamente na Madeira, tendo confinado as suas destruições durante os cinco anos anteriores à nossa visita, a uma área relativamente pequena; enquanto que uma única divisão administrativa em França no mesmo espaço de tempo viu os seus vinhedos destruidos numa extensão equivalente a toda a área cultivada da ilha. Os apreciadores de Madeira podem estar certos de que nunca foi produzido melhor vinho que no momento presente, possuindo os exportadores todas as variedades de uma vindima ou misturas de produções - seco, doce, suave ou picante - cujos preços oscilam entre 26 libras até 300 libras por pipa; podendo-se obter um vinho médio excelente a um preço que varia entre 50 e 80 libras. O Madeira pode pois ser vendido a retalho a 30s. à dúzia e todas as qualidades muito especiais entre 60s. e 70s.

22. Dennis Embleton. 1880

Publicado:

A visit to Madeira in the winter 1880-1881, Londres, 1882, pp.76, 78-81.

Entre os anos 1846 e 1852 as vinhas da Madeira foram destruídas pela devastação do Oidium Tuckeri. Por consequência, as pessoas dedicavam-se com energia ao cultivo da cana-de-açúcar que antes deste período, em parte devido ao alto valor do seu vinho e em parte aos fornecimentos abundantes e a baixo preço dos açúcares do Brasil e outros países Américanos, tinha sido muito negligenciada. A indústria do açúcar prosperou novamente e, entretanto, as vinhas recuperaram ou foram substituídas por novas parras e durante algum tempo produziu-se tanto bom vinho como bom açúcar. No entanto, lançou-se uma taxa sobre o açúcar importado por Portugal e Açores vindo da Madeira, o que prejudicou o comércio. Infelizmente, durante os últimos anos a Phylloxera Vastatrix apareceu e tornou-se grande inimiga das vinhas em muitas partes, procurando-se um remédio.

VINHO

É provável que as primeiras vinhas trazidas para a Madeira não fossem apenas aquelas enviadas conforme o pedido do Infante D. Henrique de Portugal cerca de 1421, de Creta e outras partes mas igualmente provenientes de muitas espécies vulgares de Portugal, juntamente com os vários cereais e sementes durante e depois da colonização da ilha.

A vinha chamada Malvasia ou Malmsey, diz-se que foi trazida pelos Acciaioli, Italianos florentinos, cujos descendentes ainda vivem em Santana na Madeira. Esta família, antigamente poderosa, possuía, nos séculos catorze e quinze, uma considerável parte da Grécia incluindo a Morea; e o seu poder aí foi destruído pelos turcos em 1456, sob Mahomet o segundo. No lado este da Morea, existe uma pequena ilha chamada Minoa e nela uma cidade chamada Napoli di Malvasia. Acredita-se que essa ilha, que durante tempo foi famosa pelos seus ricos vinhos e por essa variedade chamada Malvasia, constituiu parte dos domínios dos Acciaioli. Todavia, é possível, é mesmo certo que esse vinho era produzido na Madeira antes do fim do século quinze e que a ilha, após essa data, nunca deixou de o introduzir.

De tempos a tempos, as vinhas de Chios, Candia, Chipre e outros lugares no levante célebres pelo vinho, eram importadas. As vinhas na Madeira propagam-se geralmente por mergulhia.

Os vinhos principais da Madeira são o Verdelho, Sercial, Bual, Tinta, Bastardo e Malvasia.

O Verdelho é o vinho mais vulgar da ilha e varia consideravelmente em qualidade e preço. Quando é de boa qualidade, é um excelente vinho de mesa e é geralmente conhecido em Inglaterra como o "Madeira".

O Sercial é raro, é feito de uvas das vinhas Riesling, introduzidas na Madeira a partir do Reno. É um vinho branco seco, combinando o sabor dos vinhos Reno e da

Madeira, com um agradável aroma e requer idade para atingir a perfeição. Saboreei-o por amabilidade do Sr. Leland Cossart, na sua adega.

O Bual é um rico vinho de sabor delicado e aroma peculiar.

O tinta é feito de uma uva negra que cresce principalmente no lado norte da ilha. Tem uma cor profunda, quase semelhante ao vinho do Porto, que empalidece com a idade. É muito adstringente e é dado como remédio aos visitantes que na Madeira sofrem de diarreia, não sendo, no entanto, muito consumido, a não ser pelos naturais.

O Bastardo é um vinho doce, com um sabor de certo modo adstringente e um aroma agradável.

O Malvasia tem uma cor de Madeira escuro e é um vinho rico, doce e delicioso que, com a idade, se transforma quase num licor.

A colheita da uva ("vindima") na Madeira é provavelmente realizada de um modo muito semelhante à da "vindemia" dos Romanos no tempo de Virgílio.

Quando as uvas estão maduras, os homens cortam os cachos e deitam-nos em cestos, sendo levados para o lagar. Aqui são pisados ao som da música, por homens descalços mas de pés limpos, até todos os bagos serem esmagados. Depois, o sumo é conduzido para os barris. A massa de cascas, sementes e pedúnculos é, depois, junta num montão, rodeado por cordas e sujeita a uma grande pressão de blocos de madeira colcoados sobre o montão. Após isto, uma pesada trave de madeira ("vara") é feita girar para baixo, comprimindo os blocos. Desta maneira, todo o restante sumo é espremido, correndo para dentro de barris. A massa que resta é então espalhada pelo chão do "lagar", misturada com água e novamente esmagada. É então espremida e os trabalhadores bebem o sumo diluido resultante ou pode este ser apregoado pelas ruas, transportado em odres aos ombros dos homens que lhe chamam água-pé.

Uma certa quantidade de aguardente ou álcool é deitada dentro dos barris. A altura em que isto é feito varia de acordo com a opinião do produtor de vinho. Nos barris de sumo ou "mosto" deita-se uma quantidade de carvão de madeira em pó fino que leva consigo a matéria corante e outras impurezas conforme a fermentação vai diminuindo. Depois de algum tempo algumas pessoas transferem o vinho para outro barril e até para um terceiro para se verem livres do depósito. Depois de permanecerem alguns meses no "armazém", os barris são colocados na "estufa" por um tempo variável, isto é, entre dois e quatro meses. A "estufa" é um recinto aquecido por uma fornalha ou pelo sol. Nele o vinho é amadurecido mais rapidamente do que se tivesse permanecido no "armazém".

O vinho da Madeira era conhecido na Inglaterra no tempo de Shakespeare e, provavelmente, muito mais cedo. Na sua obra "Henry the Fourth, Part I", que apareceu em 1598, Acto I, cena 2, Poins pergunta a Falstaff: "O que diz Sir John Sack-and-Sugar? Jack, como concordaram, o diabo e tu, sobre a tua alma, que tu lhe vendeste na última Sexta-Feira Santa por um copo de Madeira e uma perna fria de frango?" também , na cena 4, drower exclama: "sem demora, sem demora, Senhor! Deite-me uma caneca de Bastardo!" E "Porquê então, o teu Bastardo castanho é a tua única bebida"! As Canárias são também mencionadas na parte II da mesma peça.

Para dar uma ideia da exportação anual de vinho Madeira, transcrevo a frase seguinte de "Notas para a História da Madeira", de onde foi tirada uma boa parte da informação precedente sobre o açúcar e vinho: "A quantidade de vinho exportado, diminuindo em 1830 para 5.994 pipas, aumentou progressivamente de modo que em 1840 foram enviadas para fora 9.782 pipas a um preço entre 30 e 44 libras cada. Em 1849 a exportação aumentou para 14.445 pipas. Em 1850 a quantidade era de 13.875; e em 1851 12.356, enquanto que em 1852 só 5.676 foram exportadas devido á devastação provocada pelo Oidium Tuckeri. Não posso afirmar qual foi a quantidade dos últimos anos, a não ser durante a primeira metade de 1880 em que a exportação, de acordo com mr. Rendell's hand-book of Madeira, foi de 2.200 pipas. A Phylloxera sucedeu o Oídio na destruição ou deterioração das vinhas.

Uvas de mesa são também cultivadas e vendidas a navios que passam pela ilha. Há uma exportação considerável de cebolas para a Europa e, especialmente para a Dinamarca. Enormes quantidades de fruta, vegetais e aves de capoeira são fornecidas aos barcos que por cá passam quase todos os dias ao se dirigirem ou vindos de Inglaterra na viagem entre o Cabo e a costa oeste de Africa.

23. Gaston Lemay.1881

Publicado:

A bord de la Junon, Paris, 1881, pp.53-54.

Mas, falemos um pouco de vinho. De um modo geral, pensa-se que a Madeira já não produz vinho, que as vinhas são arrancadas e que não existe outro vinho Madeira excepto o que se produz habilmente em Cette e noutros locais. Metade verdadeiro, metade falso, como na maior parte do que se diz. A Madeira viu as suas vinhas serem destruídas pelo oídio entre 1852 e 1854; elas foram, em parte, replantadas por volta de 1864 e, desde essa altura, a phylloxera, propagando-se mais e mais em cada ano, reduz as colheitas. Recomeçou-se a arrancar as vinhas e, como em todo o lado, também aí se procura um remédio para esse flagelo com o qual o mundo inteiro sofre desde há uns dez anos.

Perante tais circunstâncias, será que existe ainda vinho na Madeira? E será que os turistas, bem como nós, podem importar com segurança uma amostra verdadeiramente autêntica deste vinho, do qual brevemente se negará a existência? - Digo-lhes desde já que nós bebemos desse vinho excelente e os pobres comerciantes de vinho queixam-se que existe demasiado vinho na Madeira, desde o do ano passado que vale 25 soldos à garrafa, até ao do ano de 1842 que vale 25 francos, calcula-se em quarenta ou cinquenta mil litros o stock nos armazéns. Quem faz falta são compradores e uma ligeira baixa de preço não seria suficiente para os trazer de volta. Na realidade, o Madeira é apenas bebível depois de quatro anos; só é bom depois de oito ou dez anos e apenas alcança o seu perfume na maioridade.

Não se consegue uma garrafa de Madeira com dez anos por menos de oito francos; o seu valor aumenta em quase um franco por ano. Como conseguiria ele lutar com as sábias combinações dos nossos químicos modernos? A diferença é demasiado grande. Resta, pois, inclinar-se perante o poder industrial da nossa época, cultivar a cevada, a cana e o trigo, deixar as velhas pipas do Funchal envelhecer com dignidade nas suas caves e desenvolver a química orgânica e alimentar que nos reserva muitos outros aperfeiçoamentos.

24. E.M.Taylor.1882

Publicado:

Madeira.its scenery and how to see(...), Londres, 1882, pp.69-76.

Vinhas e Vinhedos. Conhece-se muito menos acerca da história primitiva da cultura da vinha na Madeira do que da do açúcar, para além do facto de que o Infante D. Henrique a introduziu a partir de Cândia. Não se atribui uma data precisa, mas foi algum tempo depois da introdução da cana-de-açúcar em 1425. No entanto, até 1485 não encontramos qualquer menção ao vinho Madeira e depois disso é frequentemente referido por constituir parte da remuneração dos padres das freguesias: uma ou duas pipas anualmente. de acordo com o tamanho da freguesia, juntamente com um ou dois "moios". Um "moio" contém 23 1/2 alqueires.

Estes padres recebiam apenas entre 20.000 rs. e 30.000 rs. em dinheiro.

Além disto, pouca referência é feita à vinha nos velhos documentos e a mesma indiferença é visivel no tratamento que o Infante D. Henrique dá à mesma. Toda a sua atenção parece ter sido dada às plantações de cana-de-açúcar e aos moinhos de água. No início, vinhas inferiores foram introduzidas, principalmente no Porto Santo e no lado norte da Madeira e uma pobre qualidade de vinho foi produzido antes das mergulhias vindas de Cândia, Chio e Chipre. Essas vinhas inferiores foram suficientemente cultivadas para produzir vinho em qualquer quantidade, emquanto a cana começou a produzir com pouco atraso, logo depois de ser plantada.

(...)

Para grande alegria e alívio do Regente, isto não foi necessário e os documentos relacionados com a transferência proposta não viram luz até muito depois.

No período de 1860, havia, de acordo com Paulo Perestrello, dez casas comerciais Inglesas, dez de outras nacionalidades estrangeiras e dez Portuguezas. Algumas destas exportaram mais tarde os seus vinhos para o Brasil e receberam em troca escravos ou ouro.

Em 1658 foi nomeado o primeiro Cônsul Inglês, John Carter. Embora em 1603 tenha sido nomeado um cônsul para a Flandres no Funchal chamado Pedro George, o segundo consulado foi o francês em 1626, de Raimond Biard; em 1662, Jacinto Biard, e em 1678, François Biard. Três cônsules Ingleses, Richard Millis, John Arls e William Bolton, sucederam-se no ano de 1691. Os últimos cônsules Ingleses são os seguintes: Mr Nash por volta do ano de 1760, Mr. Pop, Mr. Chambers, Mr. Cheap, Mr. Murray, Mr. Pringle, Mr. Veith, Mr. Stoddart, Mr. Erskine e Mr. Hayward, nomeado em Dezembro de 1867.

Foi a 18 de Novembro de 1724 que a Madeira sofreu uma forte cheia que destruiu a cidade de Machico e causou prejuízos em muitas partes do Funchal; e em Março de

1748 um terrível tremor de terra causou muitos prejuizos em grandes prédios especialmente igrejas. A Madeira sentiu o enorme tremor de terra de Lisboa de 1755, mas ligeiramente.

Apesar dos muitos problemas, os antigos escritores dizem que o comércio de vinho da Madeira aumentou rapidamente, pois José Soares da Silva recorda que neste período a Madeira exportou 20,000 pipas anualmente, além de aguardente.

Em 1761 a escravatura foi proibida em Portugal mas só em 1773 foi abolida na Madeira.

Durante a regência de D. Maria I e no reinado do seu filho, D. João VI, foi prestada muita atenção ao cultivo apropriado das vinhas. As leis e regulamentos impostos eram rigorosos quanto a manter os vinhedos sem qualquer outro tipo de cultura próximo das vinhas pois podia estragá-las.

Tinham atingido então maior pujança ao passo que as plantações de cana-de-açúcar eram obrigadas a dar lugar à vinha, e as pessoas tinham cada vez mais cuidado com os seus vinhedos.

Terá interesse saber-se que desde 1784 até 1794 cerca de 196.140 galões de vinho Madeira foram exportados anualmente para Inglaterra, aumentando gradualmente a exportação até 1821, data em que se atingiu o máximo - 400.476 galões - devido às guerras continentais que impediam a Inglaterra de se fornecer de outros paises.

Depois da paz, a quantidade exportada para Inglaterra diminuiu e em 1812 apenas atingiu 65.509 galões de Madeira, mas, durante esses anos, o continente e especialmente a Rússia, as Índias Orientais e Ocidentais e os Estados Unidos da América importavam grandes quantidades.

O "Oidium Tuckeri", em 1852, constituiu um obstáculo fatal para a produção de vinho a qual, lutando contra este grande problema, reviveu pouco a pouco e, por volta de 1860, tinha atingido quase uma completa recuperação face a este insidioso inimigo.

Muitos vinhedos produziam com muita abundância devido ao cuidado prestado e á atenção dada ao seu uso apropriado de enxofre quando alguns anos atrás a Phylloxera Vastatrix, em 1873, começou a devastar alguns vinhedos, especialmente na região de Câmara de Lobos. Foram feitos grandes esforços para encontrar um meio de destruir este insecto daninho; mas o senhor Leacock, no seu belo vinhedo em São João, foi, até ao momento, o único experimentador que obteve êxito, recuperando vinhas que pareciam quase perdidas.

O seguinte quadro mostra o grande sucesso que os produtores e comerciantes de vinho tiveram no final do século passado e início deste:

De 1792 até 1827 quase 20.000 pipas foram embarcadas anualmente.

Em 1813	22.000
Em 1814	14.000
Em 1815	15.000
Em 1816	12.000
Em 1818	18.000
Em 1825	14.000

A partir dessa altura, diminuiu para uma média de 7.000, até 1852 e nos anos seguintes quando o Oidio apareceu, como já referimos.

As exportações de vinho da ilha para todas as partes do mundo no ano de 1880 foram quase 4.000 pipas, sendo os maiores importadores a Rússia, a Alemanha, o Reino Unido, a França e o Brasil.

Dentro e á volta do Funchal não há actualmente vinhedos muito extensos. No entanto, as vinhas crescem em corredores, sobre quase todas as paredes e em todos os espaços livres, rodeando terrenos com outras culturas.

Os principais locais com vinha, no lado sul da ilha, são em São Jorge, Santo António, São Martinho e São Roque, perto do Funchal. Mais para oeste, Câmara de Lobos (aqui os vinhedos foram completamente devastados), Campanário, Estreito da Calheta, Paul do Mar e alguns outros locais. Para lá do Campanário, à beira mar, fica a Fajã dos Padres, um extenso pedaço de terra sob os penhascos, causado por um desabamento de terras. Foi em tempos propriedade dos Jesuítas, mas agora pertence à família Netto e é notável por produzir o melhor vinho Malvasia.

No lado norte da Madeira, grande quantidades de vinhos são cultivadas no Porto Moniz, Seixal, São Vicente e Ponta Delgada, Arco de São Jorge e também da costa entre esses locais e, em menos quantidade, no Porto da Cruz e Faial.

As variedades principais de uvas para fazer vinho são as seguintes: Malvasia, Bual, Sercial (cultivada, na sua maioria no Paúl do Mar), Tinta, a uva Borgonhesa negra e o Verdelho. Esta última é a uva principal para a produção de vinho. Presentemente, três quartos das vinhas são da espécie Verdelho[53].

Como em França e noutros países produtores de vinho que presentemente sofrem a praga da Phylloxera, também na Madeira se verificou que as vinhas Americanas resistem melhor às devastações deste insecto. Algumas espécies de vinhas Americanas são completamente imunes à Phylloxera. Muitas destas vinhas estão sendo agora plantadas a partir de mergulhias saudáveis nas quais se enxertam a Tinta, o Verdelho e outras uvas boas para a produção de vinho.

A vinha Isabel, introduzida depois do aparecimento repentino do Oídio em 1852, na esperança de ser á prova deste, é presentemente a vinha Americana mais comum e, embora não seja imune à Phylloxera como outras, oferece mergulhias saudáveis que resistem imenso ás devastações dos insectos, por isso, está a ser plantada em muitos vinhedos para substituir as hastes que foram destruídas.

O Sr. João Salles Caldeira, no seu grande e belo vinhedo em Santo António, tem feito replantações com estas hastes Americanas e foram plantados vários milhares de rebentos nas duas últimas estações com bons resultados. As vinhas na Madeira são, na sua maioria, colocadas em "Latadas", a alguns pés do chão, e as uvas são pisadas por homens em "lagares" antiquados. A vindima prolonga-se durante Agosto, Setembro e início de Outubro.

O vinho novo das localidades fora dos limites do Funchal, onde os caminhos são maus para os bois, é geralmente transportado em odres de pele de cabra ou "borrachos" e os homens que os transportam carregam este enorme peso às costas, amarrado com uma tira de pano à testa, chegando por vezes em grandes grupos de trinta ou quarenta homens e mais.

---

53. N. T. Verdelho, uma óptima uva para o vinho Madeira, supõe-se ser a mesma uva que produzia o muito afamado Verdea da Toscana.

25. J. Jonhson.1885

Publicado:

Madeira its climate and scenery(...), Londres, 1885, pp.81-91.

1. A VINHA E A SUA PRODUÇÃO

O vinho é produzido em grande abundância na Madeira e, na minha opinião, é o melhor do mundo, do qual levam para fora grandes abastecimentos para diversos países, especialmente para Inglaterra.
Viagem de Lopes, 1588, in Purchas Pilgrinages

A vinha foi introduzida vinda de Creta logo depois da colonização da Madeira, mas não parece que tenha sido submetida a um cultivo intenso até o início do século dezasseis. Julga-se que algumas das melhores qualidades foram introduzidas pelos Jesuítas num período muito mais tardio. Os vinhos das suas propriedades distinguiram-se de todos os outros e muito depois da propriedade ter passado para outras mãos a produção era preferida no mercado.

A conjectura hipotética de que a vinha malvasia fora introduzida a partir da Grécia pelo primeiro imigrante da família Acciaioli que veio em 1515, é desaprovada absolutamente por Luís Cadamosto[54] que visitou a ilha em 1445, quando Zarco ainda era vivo. Escrevendo acerca dos vinhos, ele diz, no seu refinado italiano, que eles eram "assai buonissim", e mais tarde afirma que o Infante D. Henrique tinha feito vir de Candia a vinha Malvasia, a qual prosperou bem: "fece mettore piante avero rasoli de malvasie, eho mando il torre in Candia, quali riuscirom motto bebe". O viajante veneziano viu as uvas da ilha com viva admiração, pois acrescenta: "le graspi sono grandissimi; la più bella cosa del mondo vedere". Uma vez conhecida a origem da vinha, não é difícil avançar um pouco mais e conhecer a origem do nome, sem recorrer à suposição insustentável que a Malvasia ou "Malmsey" é uma corrupção de Monemvasia, o nome duma cidade na Grécia. H. B. M. Cônsul de Creta (Thomas B. Sandwith, esq., C. B.) ajudou o autor com uma carta com a seguinte informação: "Há uma localidade com o nome "Malavesi", situada a sudoeste da cidade de Candia, perto do centro da ilha. É

54. N. T. Luís Cadamosto, isto é "Aloysius da Casa de Mosto" era um "gentilhuomo" Veneziani cujas viagens foram primeiro impressas no Libretto do tutta da navigazione del Re de Espagna delle Isole e terreni nuovamente trovati, uma obra publicada em Veneza em 1507 e reimpressa em Milão no ano seguinte. Esta é a mais antiga colecção impressa de viagens que existe. A viagem de Cadamosto à Madeira teve lugar não em 1454 como referido na primeira edição, nem em 1501 como está expresso na tradução latina de Grynaeus (1555), mas em 1445. A edição que nós consultamos é a de 1553. Será esta uma reimpressão exacta da primeira que se tornou uma raridade bibliográfica?

conhecida por produzir o melhor vinho de Creta, o qual tem algumas semelhanças com o Madeira, mas é mais seco e tem menos consistência. O Malvasia não é agora exportado, mas quando velho é um vinho excelente. O Vice-Cônsul Inglês em Candia tem um vinhedo em Malavesi e ele próprio produz o vinho". O Malvasia de Creta adquiriu uma alta reputação no início do século dezasseis ou mesmo no século anterior. Hakluyt, Vol.II p. 230, ao escrever em 1569, menciona a exportação do vinho como sendo então o comércio mais vulgar da ilha. O vinho da Madeira iria, assim, para o mercado com uma recomendação adicional em seu favor se ele tivesse o nome dum vinho que tinha já ganho boa reputação. Além disso, um nome que merecia inteiramente essa designação pois era feito da mesma uva. Depois encontramos Frutuoso que escreveu em 1590, adoptando a história original de que o vinho Malvasia fora obtido em Candia (ch. XXI), uma afirmação confirmada pelo facto de que a uva possui até aos dias de hoje na Madeira o nome de "Malvasia candida". A série de provas em favor da origem cretense tanto do vinho como do nome é tão forte que mais que uma conjectura injustificada é necessário para a quebrar.

História Primitiva do Comércio do Vinho - Embora os madeirenses possam estar muito desejosos de reivindicar para a sua ilha a proveniência da pipa de Malvasia na qual a vida do "falso, veloz perjuro Clarence" se extinguiu, a data inicial desse acontecimento (Fev.18.1478) torna improvável que a Madeira fornecesse o vinho que foi estragado pelo infeliz duque nessa data. Diz-se, mas não surge em qualquer fonte segura inicial, que os primeiros vinhos exportados da Madeira foram enviados para a adega de Francisco I de França que reinou de 1515 a 1547. Foi por volta de meados desse século que estes vinhos começaram a ser regularmente exportados. Há alguns anos, o último visconde de Fonte Arcada mostrou ao escritor duas folhas rasgadas de um velho livro de contas manuscrito que tinha sido guardado na Alfândega.

Estas foram encontradas numa loja onde o resto do livro tinha sido usado como papel de embrulho. As anotações estavam datadas de 1566 e provaram que era então exportado vinho, sendo o preço cotado oficialmente em 3.200 rs. por pipa. Os outros artigos mencionados eram mel, tâmaras, azenonas, frutos, sumagre e açúcar, sendo parte deste último artigo constituído por açúcar extraído de forma[55] E esta é a primeira informação contemporânea sobre a exportação de vinho que possuímos. O extracto da narrativa da viagem de Lopes apresentado no início deste capítulo mostra que no ano de 1588 transportou-se grande quantidade de vinhos para diversos países. O velho Frutuoso, ao escrever por volta da mesma altura, nomeadamente em 1590 enaltece a Malvasia como sendo o melhor vinho do mundo e diz que ele foi levado para a Índia e para outras partes. Nos tempos iniciais parece ter sido principalmente efectuado através da troca. Christopher Jeaffreson, que por cá passou em 1676 a caminho das Índias Ocidentais, diz que foi informado que nalguns anos produziam-se 25.000 mil pipas e menciona uma série de artigos importados que eram trocados por vinho e doces. O seu próprio navio levou uma grande quantidade de vinho para St. Kitts. O navio da desastrosa expedição de Paterson a Darien aportou à Madeira em 1698 e "aqueles senhores que tinham boas roupas na sua bagagem ficavam satisfeitos por trocar casacos bordados e coletes com rendas por mantimentos e vinho". Uma vez mais, Atkins, que aqui esteve por volta de 1720, relata que comprou uma pipa de vinho por dois fatos meios usados e outra pipa por três Cabeleiras de segunda mão.

Seria fastidioso prosseguir muito mais com esta crónica do comércio do vinho. Por isso, nós nos apressamos a dizer que, por volta de meados do século passado, tendo-se expandido em Inglaterra o gosto pelos vinhos da ilha, as exportações para esse país aumentaram consideravelmente. Por volta dessa altura, os comerciantes Britânicos na Madeira estabeleceram uma "Feitoria" com o objectivo de assegurar fins comuns por uma acção unificada e regulamentos obrigatórios. Esta feitoria nomeou um doutor e um capelão que eram pagos por um fundo comum. Ela existiu até 1812 quando foi formalmente dissolvida e apenas duas firmas da antiga fenoria sobrevivem hoje em dia, sendo as de Messrs Cossart (presentemente os maiores exportadores de vinho) e de Messrs Leacock.

---

[55]. N. T. São os pães de açúcar que constam da bandeira da cidade do Funchal.

Um acontecimento notável nos anais do comércio que pode ser aqui mencionado é o de que em Outubro de 1799 uma frota de noventa e seis navios Britânicos, protegida por três barcos de guerra, ancorou na baía no seu percurso para as Índias Ocidentais, Eles levaram 3.011 pipas de vinho, exportadas por comerciantes Britânicos, tanto para fornecimento das nossas colónias como por ordem de mercadores da nossa terra por causa da viagem.

Cultivo da Vinha - A história da vinha nestes últimos anos é uma história melancólica. Na primavera de 1852, uma doença atacou subitamente as plantas, destruiu as uvas e arruinou as expectativas dos cultivadores que pagavam pesados impsotos. Com o regresso de cada primavera ela reapareceu, até que as vinhas ficaram quase completamente destruídas. A doença era causada por um fungo minúsculo, o muito conhecido "Oidium Tuckeri" que cobre o fruto em crescimento como um fino pó e impede-o de amadurecer. Tem sido descoberto que o enxofre exerce uma nposição poderosa ao desenvolvimento deste fungo, o solo foi novamente plantado e em poucos anos os vinhedos floreceram uma vez mais nas encostas da Madeira. O enxofre é aplicado com a ajuda de um pequeno instrumento semelhante a um fole que pulveriza o fruto com o fino pó. Isto é feito duas ou três vezes conforme seja necessário. Através desta operação, o fungo que sempre se exibira foi reprimido e o vinho foi produzido em quantidades que aumentaram gradualmente. A aplicação do enxofre faz com que as plantas produzam mais fruto, mas as suas vidas são encurtadas. Infelizmente, outra e ainda mais insidiosa doença, detectada pela primeira vez em 1873, atacou as vinhas e os vinhedos foram novamente devastados por elas, ao ponto de não haver um que esteja isento. Nenhum dos esforços tiveram permanentemente bons resultados e as vinhas estão novamente a morrer. Foram amplamente plantadas vinhas Americanas na esperança que elas venham a resistir aos ataques do terrível inseto, a phylloxera, que se fixa nas raízes, não nas folhas e no fruto como o Oídio. Uma "Comissão Anti-Phylloxera" distribuiu sementes das vinhas Americanas gratuitamente e o governo criou um viveiro fornecido com hastes Americanas destinadas à venda. O governo também encorajou a aplicação do sulfato de carbono como remédio contra o inseto. A vinha Americana mais vulgar, a Isabella, é facilmente reconhecível pelas suas grandes folhas com superfícies inferiores brancas. O fruto negro tem um sabor peculiar mas agradável. Todavia produz um vinho inferior pelo que os vinhedos precisam ser enxertados com as espécies antigas.

A vinha propaga-se por mergulhia, plantando-se os bacelos a uma profundidade de três a seis pés. Geralmente não há produção durante os primeiros três anos. Durante a segunda ou terceira primavera, ela é colocada ao longo duma latada horizontal feita de cana ("Arundo Donaw") e esta latada é suportada por estacas a três ou quatro pés do chão. Isto permite que os trabalhadores rastegem por baixo dela e façam qualquer trabalho que possa ser necessário. A poda, nas regiões mais baixas, tem lugar em Fevereiro, pouco antes dos botões aparecerem. Pouco é cortado, sendo permitido que a planta alcance um grande comprimento. As flores geralmente aparecem no início de Maio. Conforme as uvas vão amadurecendo, são tiradas folhas de tempos a tempos para permitir que os raios de sol cheguem ao fruto e para fazer com que a planta envie toda a sua força para ele. As folhas são muito apreciadas pelo gado e pelas cabras. A vindima começa no fim de Agosto ou início de Setembro de acordo com a estação e termina na zona mais alta da região da vinha, em Outubro. No Norte, a vindima tem lugar duas ou três semanas mais tarde. As ratazanas, lagartixas e vespas destroem uma parte considerável da produção.

Uma vantagem no que respeita ao cultivo da vinha é que a planta requer pouco ou nenhuma água no Verão, quando ela é escassa e outras plantas também a exigem. É comum cultivar couves e outros vegetais sob as vinhas. No norte, não são colocadas em latadas; são deixadas no chão até que o fruto apareça. São então amarradas a estacas, de modo a manter as uvas acima da terra.

A produção média da terra cultivada a vinha na ilha foi calculada, nas melhores alturas, em mais de uma pipa por acre. O melhor solo para a vinha é uma mistura de tufo calcário vermelho e amarelo, conhecido localmente como "saibro" e "pedra molle". Um basalto em decomposição chamado "cascalha" é consdierado um bom solo, mas um duro solo argiloso (massapés) é impróprio. A uma altitude superior a 1.500 pés, a uva nunca está devidamente amadurecida e, embora as vinhas dêem fruto em alguns locais com

uma altitude de 2.000 pés, o vinho é de qualidade muito pobre. Antigamente pensava-se que um vinhedo necessitava ser replantado cerca de vinte em vinte anos. No entanto, depende muito do solo e do sistema de cultivo; de modo que enquanto as vinhas num mau solo e com um arrendatário descuidado não durariam mais de oito ou dez anos, continuariam em boa condição de produção sob circunstâncias mais favoráveis durante cinquenta ou sessenta anos.

Vindima e Produção do Vinho - A vindima é uma época de grande excitação em toda a ilha. Os homens e mulheres que apanham as uvas formam uma alegre multidão que rasteja por baixo das latadas e, entre muita conversa e brincadeira colhem os cachos que são em seguida colocados em pequenos cestos. Quando cheios, o conteúdo destes cestos é cuidadosamente deitado num grande e forte cesto de salgueiro, o "cesto de vindima", redondo, com uma boca que abre como a duma trompeta, neste, as uvas são levadas para o lagar. Ele suporta cerca de cem pesos de uvas, as quais devem produzir um barril de sumo. Quando chegam ao recinto onde a operação de esmagar tem lugar, os cestos são esvaziados para dentro de uma rude tina de madeira chamada "lagar". Alguns homens saltam então para dentro dela e, no antigo modo Bíblico, começam a pisar as uvas com os pés descalços, movimentando-se dentro da tina em todas as direcções e, ocasionalmente, agarrando-se à trave pendurada sobre ela para se ajudarem. Inevitavelmente, muita cantoria e gritaria acompanham a operação. Enquanto isso prossegue, o sumo produzido (mosto) corre para dentro de um barril colocado para o receber, assim que cessa de correr livremente da prensa, as cascas esmagadas são colocadas num monte sempre dentro da tina e espremidas com as mãos. Depois, a massa é reunida no centro, rodeado com uma corda e submetida à pressão da trave, a qual a produz sobre o monte de cascas com a ajuda de um fuso e outros instrumentos. Por fim, depois do último pingo de sumo ter sido extraído, a corda é retirada, a massa compacta é quebrada, deita-se água sobre esses restos agora reduzidos a refugo e, uma vez mais, são espremidas. O líquido resultante, mera lavagem das cascas, é chamado "água pé". Não é misturado com o produto anterior, mas é dado aos trabalhadores por quem é muito apreciado embora cause frequentemente resultados desagradáveis. Os comerciantes raramente possuem grandes vinhedos. É sua prática corrente comprar a produção de alguns vinhedos antes de ter lugar a vindima, sendo o preço fixado por barril de mosto. O preço varia de ano para ano de acordo com as circunstâncias, variando normalmente entre 350 rs. e 450 rs. por barril. Os cultivadores executam o trabalho de colher e esmagar as uvas. O mosto é imediatamente enviado para o armazém do comerciante para aí ter o tratamento necessário sob a sua supervisão. Um dos empregados do comerciante está presente no lagar para ver se a função de pisar as uvas é devidamente executada. Ele verifica a densidade do sumo quando ele sai da prensa e o mosto é novamente testado ao chegar ao armazém de modo a impedir que os carregadores o falsifiquem durante o caminho. O mosto é transportado em odres de pele de cabra chamados "bórrachos", do lagar para a adega. Na altura da vindima podem ver-se nas ruas grandes grupos de homens, por vezes até quarenta ou cinquenta, que se curvam sob o peso dos odres cheios, colocados sobre os ombros e vão caminhando em direcção à cidade, enquanto um ou mais do grupo entretem os outros cantando alegremente no seu próprio estilo horroroso. Quando o mosto chega ao armazém, é imediatamente deitado em pipas onde será sujeito à fermentação, um processo que decorre durante quatro ou cinco semanas.

Quando o vinho deixa de fermentar, é separado da borra e deitado noutras pipas onde é clareado com ovos, sangue de boi ou, mais frequentemente, com gesso, tendo sido previamente adicionados a cada pipa um ou dois galões de aguardente para impedir que a fermentação ácida tenha lugar. As espécies de vinho de má qualidade, depois de serem clareadas, são submetidas, em fornos (estufas) a uma temperatura de 100 a 140 graus Fahr. durante três a seis meses, ou então são expostas ao calor do sol sob o vidro na parte de cima de uma casa, isto faz com que o vinho amadureça mais rapidamente e pensa-se que desenvolve as suas boas qualidades.

Vinhos Principais - Os vinhos que se seguem são os vinhos principais da ilha; são também produzidos mas raramente se encontram fora da ilha, o que na realidade acontece com alguns dos que vamos mencionar.

Malvasia - Um vinho levemente colorido, feito da "Malvasia Candida", uma grande uva oval, de uma rica côr dourada quando madura que cresce em compridos cachos bastante finos, os quais permanecem nas parreiras um mês depois da outras uvas terem sido colhidas, de modo que as suas uvas contêm uma quantidade extraordinária de açúcar. Os melhores vinhos deste tipo são produzidos na Fazenda dos Padres quo antigamente pertenceia aos Jesuítas e no Paul do Mar, ambos a oeste do Funchal. A safra é, no entanto, incerta pois a flor seca facilmente e a produção é frequentemente reduzida ou mesmo nula. Por este motivo, bem como por causa das suas características muito ricas, o malvasia é considerado o mais valioso dos vinhos da Madeira.

Bual - Um vinho suave e delicado, feito de uma linda uva redonda amarela-clara, com cerca do mesmo tamanho que um pequeno berlinde. Tem que ser colhida assim que amadurece, caso contrário murcha e produz pouco sumo. O vinho possui uma qualidade peculiarmente delicada e rica, apresenta um aroma muito forte e é um vinho esplêndido tanto novo como velho.

Sercial - Um vinho seco ligeiramente colorido, com forte aroma e sabor, produzido da vinha "Riessling" trazida da região do Reno. As redondas uvas brancas que são cultivadas principalmente no Paul do Mar, crescem em densos cachos, este vinho não pode ser usado antes de ter oito anos. É então considerado pelos conhecedores como o melhor e mais saudável de todos os vinhos da Madeira. O vinho novo é extremamente desagradável ao gosto; e a própria uva é incomestível, tanto que até as lagartixas não lhe tocam.

Tinta ou Borgonha da Madeira - Um vinho escuro de sabor delicado, feito da pequena e preta uva de Borgonha. Deve a sua côr vermelha às cascas que permanecem no vinho durante o processo da fermentação, o que lhe dá a propriedade adstringente do Porto. O Tinta é geralmente utilizado durante o primeiro ou segundo ano. Depois desse período, perde gradualmente algum do seu refinado aroma e sabor delicado. Mas, mesmo quando envelhecido na garrafa e então com uma côr vermelha fulva, é um vinho excelente. O Tinta não deve ser confundido com o Tinto, sendo este último o nome dado a qualquer vinho vermelho de qualidade vulgar.

Verdelho - É um bom vinho branco, abundantemente produzido da uva amarela esverdeada com esse nome. A uva Muscatel produz um vinho doce de sabor forte do qual apenas uma pequena quantidade é feita por se julgar que é inferior ao Muscatel de Portugal. Da uva Bastardo, preta e redonda, faz-se um vinho com o mesmo nome.

Madeira - o vinho principal da ilha, resulta de uma variedade de uvas escuras ou levemente coloridas, misturadas no lagar, embora a maior parte do fruto consista na escura uva Tinta e na pálida uva Verdelho. Quando novo, possui geralmente uma suave côr vermelha clara mas esta tonalidade desaparece gradualmente quando o vinho se torna maduro, adquirindo uma brilhante côr amarela âmbar. Supõe-se que este vinho melhora com uma viagem às Índias Orientais ou Ocidentais e é consequentemente classificado no mercado de Londres como "Madeira das Índias Orientais ou Ocidentais"; aquele que não é enviado numa viagem é chamado "London Particular".

Uma doce bebida alcoólica chamada surdo, que não chega a ser vinho, feita de uvas completamente maduras tanto claras como escuras através de um processo no qual a fermentação é evitada, mantendo-se a doçura completa do mosto, é utilizada para dar consistência e suavidade a vinhos de qualdide inferior. Exportaram-se pequenas quantidades deste vinho sob a designação de Vinho das Freiras.

Os melhores vinhos produzidos na costa sul da Madeira são, provavelmente, superiores aos de outro país, quer se tenha em consideração a consistência, o aroma, a suavidade ou o sabor. São vinhos que melhoram com a idade e que se mantêm bons durante uma grande quantidade de tempo. Na ilha existem alguns vinhos engarrafados muito antigos que são guardados e ocasionalmente saboreados. Os vinhos da Madeira, com excepção do Tinta, devem ser guardados em adegas com uma temperatura moderada e uniforme e num clima frio devem ser colocados durante um curto período de tempo a uma distância moderada do fogo antes de serem decantados. Sendo o

recipiente para onde são decantados aquecido de maneira semelhante. Para mostrar as diferenças nas qualidades dos vinhos Madeira, pode-se referir que os preços dos comerciantes variam entre 25 L. e 300 L. por pipa.

Produção Anual e Exportação - Tudo o que se diz acerca da quantidade de vinho produzido em cada ano na ilha são meras suposições pois não há relatórios oficiais de qualquer tipo e não seria fácil determinar as verdadeiras quantidades mesmo que aproximadamente. Crê-se que em tempos a produção atingiu 30.000 pipas mas druante muitos anos foi muito inferior, mesmo antes dos ataques da doença. A produção de vinho em 1882 julga-se que foi de cerca de 1.500 pipas; a de 1883 não ultrapassou as 2.000 pipas.

A maior exportação registada (16.981 ocorreu em 1800). Em 1825 a exportação foi de 14.432 pipas. Em 1852, o ano em que o Oídio apareceu pela primeira vez, decaíu para 5.625 pipas e a diminuição continuou até 1865 quando não foram exportados mais de 536 pipas. Desde então as coisas melhoraram pois a exportação média anual durante os seis anos que culminaram em 1883 foi de 3.720 pipas.

A bebida alcoólica exportada é quase sempre um vinho feito de misturas e muito raramente um vinho de uma vindima, sendo o principal objectivo do comerciante manter continuamente, tanto quanto possível, a mesma natureza e tipo nas diferentes qualidades.

Para pôr uma pipa de vinho a bordo de um barco custa cerca de 5L. incluindo o barril, imposto de exportação (25s.), trabalho e aluguer do barco.

26. J.A.Dix.1896

Publicado:

Um inverno na Madeira, Califórnia, 1896, pp.151-155, 161-164.

A sua exportação consiste simplesmente em vinhos e artigos de luxo. Quando os paízes que os consomem estão em circunstâncias prósperas, compram do quanto podem exportar, mas quando n'esses paizes se começa a fazer economia, o consumo diminue, armazena-se o excesso, e a inactividade, como a d'agora nunca até então vista, paira na ilha, trazendo em varias difficuldades os seus habitantes, que em taes exportações depositam toda a confiança. Muitos recorrem aos seus objectos de luxo, e que podem dispensar, vendendo-os por preço muitíssimo modico.

Quasi todos os dias nos veem offerecer artigos de joalharia - colares, arrecadas, broches, cadeias d'ouro, etc. Se não fosse o grande numero d'invalidos a visitar a ilha, onde ficam mais de 150.000 dollars (150:000$000 de réis) o soffrimento seria ainda muito maior. Este tributo estrangeiro é devido em grande parte ao consumo de productos da ilha ou ao emprego do seu trabalho.

Exige-se o serviço de grande numero de pessoas na cidade, e do interior grande numero d'artigos de subsistência, necessários aos visitantes.

A primeira vez que os vinhos da Madeira se tornaram conhecidos no hemispherio occidental foi na cidade de Charleston, na Carolina do Sul.

Daquela cidade recebia a Ilha uma grande porção d'arroz, considerável porção de subsistência dos seus habitantes. Não podia haver melhor commercio para ella, que muito aproveitava havendo encontrando bom preço para os seus vinhos, recebendo em troca, barato, um artigo d'alimentação. - Mas n'uma hora má, Portugal, debaixo da influência do systema proteccionista - um systema que muitas vezes damnifica a industria que procura para ir beneficiar uma outra improficua, - impoz tributos vexatorios no arros que não fosse dos seus proprios dominios. O fim era proteger o arroz do Brazil. Conseguiram o seu intento, monopolisando o mercado da Madeira. O negócio com Charleston parou, porque o tributo significava uma prohibição. Mas o Brazil não precisa dos vinhos da Madeira, e o povo da ilha come mau arroz por um preço alto, pagando-o inda assim com dinheiro que não vem de productos domesticos.

Vêr-se-á pelo extracto d'um relatório que abaixo apresentamos, feita por uma commissão apontada pela rainha para suggerir medidas de soccorro à Madeira pelos desastres de 1842 vêr-se-á dizemos que se attribue o declinar do commercio a ter-se applicado à Madeira os regulamentos aduaneiros do continente. A commissão consistia do governador civil e d'alguns dos mais judiciosos e esclarecidos funchalenses entre os quaes Daniel d'Ornellas Vasconcelos par do reino e cavalheiro instruido e de muito talento.

"Este minucioso e cuidadoso exame mais e mais convenceu a commissão d'inquérito de que a fonte das desgraças que teem pesado e pesam sobre esta ilha é a applicação das tarifas do continente na ilha.

E como deixará de ser assim se os exorbitantes direitos aduaneiros nos obstam a que troquemos com outros paizes, pelo necessario á vida, o nosso vinho, que é artigo de luxo?

Não é racional suppôr que o estrangeiro enviará ao nosso porto os seus navios a buscar os nossos vinhos com dinheiro á vista, quando os pode ir buscar em troca de productos seus á Hispanha, Italia, França, Rheno e ilhas do Mediterraneo.

Não é racional esperar que nós, madeirenses, assim violentamente forçados a trazer as nossas mercadorias de Lisboa, que nos não compra com dinheiro uma unica canada do nosso vinho, não é racional esperar, dizemos, que possamos continuar a ter dinheiro para o supporte de tão ruinoso commercio".

Se tivessemos registro competente que mostrasse a exportação do ultimo anno comparada com a dos annos precedentes, seria facil mostrar quanto tem decaido o commercio madeirense. Mas tal registro é cousa que não existe.

O numero de navios entrados n'este porto em 1842 foi de 366, sendo 72 portuguezes, 188 inglezes, 20 americanos, 15 francezes, 5 dinamarquezes, 33 da Sardenha, e 7 hispanhoes, 6 gregos e 11 de varios paizes.

De 1807 a 1815 dizem que o numero de navios entrados annualmente no porto era de 400 a 500.

Um meio melhor de julgar da prosperidade commercial da ilha acha-se na exportação dos vinhos, unico producto consumido no estrangeiro. Eis o que consta da alfandega do Funchal durante uma serie d'annos:

1828	9623	pipas
1829	8104	"
1830	5499	"
1831	5533	"
1832	7163	"
1833	8683	"
1834	9228	"
1835	7730	"
1836	7913	"
1837	8123	"
1838	9828	"
1839	9043	"
1840	7975	"
1841	7157	"
1842	6270	"

Vê-se que a exportação de 1842 foi a menor durante os 15 annos da lista supra, e quasi metade d'aquella quantidade foi enviada em especulação, para angariar compradores e não para vender, ou porque fosse encomendada. Em tempos idos, em annos de maior properidade, a exportação annual chegava a 15000 pipas.

Se a ilha conseguirá ou não medidas que tendam a melhorar o seu commercio, é controverso, especialmente no que diz respeito á diminuição dos rendimentos do paiz, pois que Portugal acha-se no ponto de finanças nas mesmas embaraçosas condições que a Madeira. Tem uma divida de $100,000,000 e que de modo algum pode pagar. Os seus rendimentos nem dão para o pagamento do juro annual, pagando actualmente só parte d'elle, estando, consequentemente, a dívida a augmentar continuamente.

No entanto promete pagar, parecendo-se com muitos dos estados occidentaes do meu paiz, que não pagam as suas dividas, mas negam theoricamente a doutrina desleal chamada repudiação.

27. A.Samler Brown.1890

Publicado:

Madeira and the Canary islands, Londres,1890, pp.d5-d8.

A Vinha na Madeira - Antes do fim do século quinze a vinha foi introduzida na Madeira, passando depois às Canárias. As plantas originais foram obtidas pelo Infante D. Henrique de Portugal dos já famosos vinhedos da Malvasia ou Malavesi em Creta.

Até 1850, esta uva continuou a crescer e a dar fruto livremente, mas foi então atacada e quase exterminada pelas devastações de um fungo conhecido como o "Oidium Tuckery", doença que apareceu pela primeira vez em Kent em 1845 e se espalhou a partir daí para o Continente, o Mediterrâneo, etc. Desde então foram introduzidas espécies de vinhas mais resistentes, mas os melhores vinhos continuam a ser feitos da uva velha que brota das parreiras Americanas.

A história da vinha na Madeira é mesmo mais importante que a do açúcar. O solo e o clima da ilha são favoráveis ao crescimento da uva que, embora se esperem grandes lucros do envio de produtos hortícolas para Londres, o vinho ainda constitui a maior parte das exportações.

Já em 1485, ele formava uma parte do salário dos padres das freguesias, mas a primeira referência a exportações é de 1566, quando uma pipa foi oficialmente avaliada em 38.000. Em 1646, parece terem sido exportadas cerca de 2.000 pipas. Em 1800, o ano recorde, 16.981 pipas. A exportação anual atinge agora uma média de cerca de 6.000 pipas e a reserva para amadurecimento cerca de 30.000 pipas.

Em 1873 apareceu a phylloxera que causou imensos prejuízos até 1883, quando os cultivadores começaram a dominá-la.

É difícil de calcular a produção anual da ilha. Jeaffreson, em 1676, calculou-a em 25.000 pipas e diz-se que atingiu 30.000, embora provàvelmente o valor mais alto durante este século foi de cerca de 22.000 pipas. Presentemente é calculada em cerca de 10.000 e espera-se que aumente. O Porto Santo, que nunca sofreu a phylloxera, produz entre 800 e 1000 pipas.

As flutuações no preço, tendo o "London Particular" como referência, foram as seguintes: Em 1778, 27 L. por pipa; em 1798, 40 L.; em 1816, 77 L.; em 1826, 46 L. em cujo preço permaneceu até 1852. Uma grande subida seguiu-se à destruição da colheita e o ano em que se atingiu o preço mais alto, a saber 75 L., foi em 1865 que foi também o ano de expertação mais baixa, ele deseceu gradualmente até 1885, quando atingiu 38 L. a cujo preço continua a ser avaliado.

O negócio de vinha na Madeira é provavelmente, o melhor exemplo que pode ser dado da abertura aos estrangeiros nesta parte do mundo e dar alguma satisfação a um Inglês saber que a Indústria principal da próspera pequena ilha da Madeira é devida, em

grande medida ou mesmo principalmente ao empenho dos seus compatriotas. O que foi anteriormente feito pode ser feito outra vez.

Embora possa demorar muitos anos até que se estabeleça um negócio, é bom para os doentes pensar que existem ainda oportunidades mesmo nesta minúscula ilha e que há muitos lugares com climas semelhantes onde um homem doente pode viver uma vida sadia e ser útil para a comunidade, desenvolvendo as potencialidades do país que ele adopta.

De entre os muitos exportadores de vinhos da Madeira, vamos apresentar um exemplo, de modo a demonstrar que a expatriação, quer devido a doença quer a outro motivo, não é sempre um infortúnio.

Em 1475, um jovem cavalheiro chamado Francis Newton partiu de Inglaterra para a Madeira e iniciou-se no comércio do vinho. Nessa altura, a exportação total da ilha era de cerca de 3.000 pipas, sendo o preço de uma pipa de bom vinho cerca de 20 L. O Senhor Newton, que morreu em 1805, viveu para ver uma exportação total de cerca de 17.000 pipas, com um valor gradualmente crescente. O preço de uma pipa de "London Particular" na altura da sua morte era cerca de 45 L. e o preço mais alto registado, a saber 77 L., foi alcançado onze anos mais tarde.

É um facto bem conhecido que o Senhor Newton e os sócios que mais tarde se lhe juntaram foram muito úteis neste amplo desenvolvimento. O vinho era produzido em quantidades enormes um século antes da chegada do senhor Newton, mas foi preciso a energia e o conhecimento de um elemento estrangeiro e anos de trabalho duro para obrigar os ilhéus a transformar o sumo das suas uvas naquela famosa bebida dourada que, durante algum tempo, afastou todos os outros vinhos do mercado.

A maravilhosa qualidade do vinho produzido sob estas novas condições logo atraiu a atenção dos oficiais Ingleses na sua viagem para ou de regresso das Índias Orientais ou Ocidentais, os quais presentemente levaram a moda de beber Madeira para Inglaterra e depois para toda a comunidade de língua Inglesa. O resultado foi um longo período de prosperidade para a Madeira.

Aqui temos portanto, um exemplo de Inglês que veio para um país estrangeiro sob o que devem ter sido circunstâncias desvantajosas. No entanto, este homem conseguiu fundar um negócio que continua a ser bem conhecido e próspero ao fim de 165 anos.

Embora comerciantes em países semelhantes à Madeira possam não se tornar ricos no sentido londrino ou parisiense da palavra, não há dúvidas que a posição de uma firma como a mencionada é tal que pode ser envejada; na realidade, pela grande quantidade de trabalho empregue, directa ou indirectamente, é, localmente, de importância considerável. Raramente um estrangeiro vem à ilha sem visitar os seus "Armazéns" de Vinho que são certamente uma das mais interessantes visitas no Funchal, estando constantemente a trabalhar mais de cem homens nos vários armazéns.

Em qualquer caso, um negócio que consegue manter sócios na ilha e em Londres e que consegue ocupar proveitosamente um grande espaço numa cidade tão povoada como é a capital da Madeira, tem necessariamente que ser relativamente bem sucedido e o autor não vê qualquer motivo pelo qual o negócio dos Messrs. Cossart, Gordon e Co. deva diferir materialmente, excepto talvez em dimensão, dos de muitas outras firmas que comercializam na Madeira ou nas Canárias, a maior parte das quais, sem dúvida, obtém um lucro justo e correcto em proporção ao seu movimento.

A empresa dos Messrs. Cossart e Co., embora uma das mais importantes, não é de modo algum o único caso que pode ser mencionado até mesmo só no período de vinho. Historicamente a carreira da firma é talvez admirável, mas parece ao autor que o futuro de muitas das gerações actuais ocupadas em iniciar a exportação de fruta fresca ou em estabelecer relações comerciais gerais entre a Madeira ou as Canárias e a Europa, pode conduzir a resultados igualmente interessantes. os nomes de alguns dos cavalheiros assim ocupados, possivelmente alguns dos nossos próprios nomes, no que diz respeito a isto, poderão ser citados daqui a um século do mesmo modo que o nome do Sr. Newton foi aqui citado e a memória deles poderá também ser honrada pelas mesmas razões ou por razões muito semelhantes.

28. A.J. Drexel Biddle.1900

Publicado:

The land of the wine being an account of the Madeira islands(...), Londres, vol. II, 1900, pp.103-130.

CAPÍTULO XXIII

A VINHA E O VINHO

Introdução da Vinha - Pouco depois da colonização da Madeira, a vinha foi importada de Creta, mas apenas no século dezasseis a uva foi cultivada em grande quantidade.

As maiores exportações de vinho da Madeira foram feitas entre os anos de 1788 e 1828. O seguinte quadro servirá para ilustrar o progresso e a história do vinho na Madeira.

QUANTIDADE DE VINHO MADEIRA CONSUMIDO NO MUNDO, POR ANO, DESDE 1774. TOTAL DE EMBARQUE DO FUNCHAL

ANO	PIPAS DE EMBARQUE	ANO	PIPAS DE EMBARQUE	ANO	PIPAS DE EMBARQUE
1774	7073	1832	7163	1865	536
1775 a 1787	-	1833	8683	1866	823
1788	10819	1834	8875	1867	849
1789	11762	1835	7730	1868	871
1790	13713	1836	7913	1869	987
1790 a 1797	-	1837	8123	1870	1110
1798	12429	1838	9832	1871	1011
1799	14666	1839	9044	1872	1654
1800	16981	1840	7976	1873	2154
1801	16732	1841	7157	1874	2060
1802	14933	1842	6270	1875	2322
1803	12967	1843	7886	1876	2568

1804	11041	1844	7054	1877	2476
1805	13223	1845	7179	1878	2125
1806	14015	1846	8190	1879	2923
1807	16701	1847	5577	1880	3691
1808	13994	1848	5829	1881	8417
1809	15363	1849	7370	1882	4260
1810	11273	1851(1)	7301	1883	3854
1811	8575	1852	6690	1884	4399
1812 a 1819	-	1853	4201	1885	4905
1820	18554	1854	2227	1886	5227
1821	9916	1855	1776	1887	4247
1822	18558	1856	1891	1888	5872
1823	8083	1857	1798	1889	5195
1824	10980	1858	1281	1890	5592
1825	14431	1859	1328	1891	6316
1826	9898	1860	1013	1892	5077
1827	8424	1861	1289	1893	5168
1828	9623	1862	981	1894	5289
1829	8104	1863	723	1895	5997
1830	5499	1864	810	1896	5917
1831	5533				

1) Para o período de 1850 a 1868 os dados correspondendem ao ano financeiro de Julho a Junho

A maior e mais antiga casa de exportação de vinho na Madeira é a dos Messrs. Cossart, Gordon & Co., fundada no ano de 1745 pelo Sr. Francis Newton.

História de Vinho de Boa Qualidade como demonstrado no Trabalho sobre a Vida de Francis Newton - Este jovem cavalheiro iniciou o seu próprio negócio sob circunstâncias bastante difíceis e adversas pois não conhecia a língua, as leis ou costumes e sofreu a inimizade da comunidade durante muito tempo porque era Protestante e, por isso, aos olhos dos Madeirenses Católicos, um herético. Mas, com energia indomável e perseverança, o Sr. Newton lutou contra todos os obstáculos até os ultrapassar. A sua primeira missão foi melhorar o produto que, na altura da sua chegada, se revelava abundante mas de qualidade inferior, consistindo apenas no sumo de uva fermentado, com pouco ou nenhum tratamento. O vinho melhorou com o seu trabalho, pois construíu armazéns, introduziu instrumentos adequados para a manufactura de uma qualidade superior de vinho, e empregou vários homens experimentados na produção de vinho, que vieram das províncias produtoras de uva de França e do Reno Alemão para instruir os naturais da ilha acerca de como tratar apropriadamente o produto da vinha. Por essa altura, ao Sr. Newton juntaram-se vários sócios: Gordon, Murdoch, Johnston e Spence.

Quando o Vinho de tornou Famoso pela primeira vez - A melhoria do vinho começou a atrair a atenção geral e não ocorreu muito antes do preço do melhor produto merecer um aumento de vinte libras para quarenta libras por pipa. Londres tornou-se um forte consumidor, o mesmo sucedendo a outras cidades continentais.

Quando a Procura excedeu a Oferta - O seguinte extracto de uma carta enviado por Newton, Gordon, Murdoch & Co. ao Sócio Sr. Newton que estava em Londres a tratar dos seus negócios durante o inverno de 1801, pode ser de interesse por servir para mostrar a extraordinária procura que havia dos vinhos da Madeira no início do século dezanove.

Extracto de uma carta de Newton, Gordon, Murdoch & Co., Madeira, para Francis Newton, London, 20, Janeiro, 1810.

"Há menos de cem pipas de "vinho velho" nas mãos dos naturais da ilha, para venda. As exportações do ano de 1800 excederam todas as exportações anteriores, sendo superiores a dezassete mil pipas e se a procura do nosso vinho aumentar tanto quanto aumentou durante alguns anos, a ilha não conseguirá fornecer a quantidade pedida".

A Índia também se tornou um forte consumidor das vindimas da Madeira. No ano de 1800, Newton, Gordon, Murdoch & Co. recebeu as seguintes encomendas só de Bombaim, feitas pelas seguintes firmas:

Dez. 6,1799.....500 pipas, Law, Bruce & Co.
Mar. 19, 1800.....300 pipas, David, Scott & Co.
Agos. 2, 1800.....250 pipas, Forbes, Smith & Co.
1050 pipas.

Uma outra grande encomenda que consta dos livros diz o seguinte:

Da carta de William Simon enviada da Casa da Índia Oriental, a 28 de Julho de 1809.

"Trezentas e trinta pipas do melhor vinho Madeira para o Mercado Indiano. Cento e vinte pipas do melhor vinho Madeira para o Mercado de Londres. No interesse da Companhia das Indias Orientais e pafa ser embarcado a bordo dos seus barcos na estação 1809/10"

Cento e cinquenta anos depois, Cossart, Gordon & Co. (O actual nome da firma cujo original era Newton, Gordon, Murdoch & Co.) continuam a ser, como já foi referido, os maiores comerciantes de vinho.

Os Comerciantes de Vinho Importantes da Madeira - Mas outras casas importantes que exercem um considerável negócio na produção e exportação de vinho são as seguintes, apresentadas por ordem alfabética:

Comerciantes de Vinho

Araujo & Henriques.
Blandy Bros. & Co.
Correa, J.A. (Golden Gate).
Cunha, A. P.
Cunha & Co.
Giorgi & Co., António.
Miles, Henry P.
Payne & Son John.
Rodrigues & Co., Francisco.
Welsh Bros.

Vinhos e Armazéns de Cossart, Gordon & Co. - A firma Cossart, Gordon & Co. possui vinhedos aqui e ali por toda a ilha. O seu escritório central fica situado à saída da cidade e inclui seus grupos distintos de prédios - Estufa, Serrado, Martins e outros armazéns.

Os Armazéns Estufa, onde os vinhos são submetidos ao calor - os armazéns estufa incluem um bloco de prédios com dois andares de altura, divididos em quatro compartimentos. No primeiro destes, os vinhos mais vulgares são submetidos a uma temperatura de 140 graus F. - produzida por fornalhas aquecidas com carvão de antracite - durante cerca de doze semanas; no segundo departamento, vinhos de uma qualidade intermédia são aquecidos até 130 graus F. por um período de dezoito semanas; o terceiro é para vinhos superiores que são mantidos aquecidos entre os 110 e 120 graus F. durante cerca de meio ano. O "Calor", ou quarto departamento é aquecido pelo calor proveniente dos compartimentos em redor, tem uma temperatura que varia entre os 90 e 100 graus F. Aqui são guardados os vinhos de alta qualidade. A justificação para aquecer assim o vinho é que os germes da fermentação que permanecem no vinho são assim destruídos e além disso produz-se uma maturação de modo que após este processo podem ser exportados sem a necessidade de adição de qualquer tipo de álcool. os vinhos de Estufa datam, na Madeira, do começo deste século e uma grande quantidade d evinho sofre o tratamento acima descrito antes da sua exportação. Durante a preparação e manufactura destes tipos de vinho, o autor recebeu

muitas informações da firma Cossart, Gordon & Co. no Funchal e igualmente recorreu ao famoso livro do Sr. Henry Vizetelly, "Madeira e os seus Vinhos".

Descrição da Uva para Produção de Vinho - As seguintes descrições das principaes espécies de uva da ilha da Madeira, segundo o trabalho àcima descrito, são as seguintes:

Verdelho - É uma uva oval e pequena de certo modo semelhante ao fruto do cafeeiro e de uma cor rica dourada. A uva verdelho é tambem, às vezes caracterizada pea uma côr de um verde escuro. Actualmente a verdelho é a principal uva para a manufactura do vinho na ilha, atingindo pelo menos 2/3 do vinho utilizado nas misturas.

Tinta - É uma pequena uva negra, tipo borgonha, de belo sabor. A folha da tinta tem sete lóbulos aumentando progressivamente em tamanho e as cavidades são muito profundas e arredondadas, sendo os lóbulos subdivididos em dois outros ambos distintos. As uvas Tinta crescem em pequenas vinhas e, geralmente, apresentam-se juntas à Verdelho ou outras uvas brancas. Nos vinhedos maiores onde há uma quantidade suficiente desta uva que vale a pela colhê-la separadamente, tal é feito, produzindo-se um vinho vermelho chamado Tinta. As cascas das uvas permanecem no vinho durante o processo de fermentação e dão ao vinho a sua profunda côr vermelha e adstringência. este vinho vermelho é muito estimado entre os naturais da ilha e usado como um vinho vulgar, sendo bebido no seu primeiro ou segundo ano. Depois desse tempo, começa a perder a côr e a qualidade e com o decorrer do tempo torna-se um Madeira amarelo-torrado.

Malvasia ou "Malmsey" - "A Malvasia Candida é uma uva tamanho médio, de uma rica côr dourada quando madura e cresce em compridos e finos cachos suspensos. A folha tem quatro nervuras muito fundas e arrendondadas com outras duas menos distintas; cada denticulado tem uma pequena extremidade amarela; a parte detrás da folha é tão macia como a parte de cima e é de um profundo tom verde amarelado. A sua designação, "Candida", é uma corrupção de "Candia", uma vez que a vinha Malvasia foi importada no século quinze pelo Infante D. Henrique".

O Madeira Malvasia é um rico vinho branco de aroma peculiar produzido pelas cascas da uva que permanecem no vinho durante a fermentação. É considerado um dos mais valiosos vinhos da Madeira e, mesmo quando novo, merece um preço elevado. As melhores uvas crescem em solo rochoso e devem permanecer nas vinhas até que se tornem quase em passas. Na ilha, a produção de Malvasia é bastante pequena.

Bual - "Uma uva amarela-clara de tamanho médio, a folha com quatro das nervuras muito fundas e finas, as duas mais baixas indistintas, o denticulado fino e irregular, a folha peluda de ambos os lados". O vinho feito da uva Bual é de qualidade delicada e doce. A Bual não é uma uva vulgar e o vinho dela obtido alcança normalmente um preço bastante alto.

Sercial - "Uma redonda uva branca, a mesma que a "Reiskling" do Reno; a folha tem quatro nervuras redondas; os nervos são muito fortes e pelas suas projecções dão uma parência enrugada á folha; éd e côr verde-amarelada e macia de ambos os lados". Esta vinha não prospera em todos os lugares e solos. É principalmente cultivada à beira-mar no Paul do Mar e na Ponta do Pargo, dois lugares da costa oeste da ilha. O vinho é muito desagradável ao paladar novo e necessita de oito anos para se tornar maduro. Quando velho, é considerado um dos mais refinados vinhos da Madeira.

O Malvasia, o Sercial e o Bual podem ser considerados como especialidades dos vinhos Madeira pois a sua produção é pequena e são procurados só por conhecedores.

De entre outras uvas que produzem vinho podem ser mencionadas a Negra Molle, uma grande uva negra sumarenta, a Maroto, a Terrantez, a Carão de Moça, Malvasia Roxa, Malvasião, a Listrão, a Bastardo e algumas outras. No entanto, todas estas são geralmente esmagádas juntamente com a verdelho para a produção do vinho Madeira.

Verdelho, o Rei das uvas produtoras de Vinho - Na Madeira, todas estas diferentes qualidades de uvas, com excepção das especialidades mencionadas anteriormente, tais como a Bual, Tinta, Malvasia e Sercial, estão gradualmente a dar lugar ao Verdelho que é, sem dúvida, o rei das uvas para produção de vinho.

O livro de Cossart, Gordon & Co. - Cossart, Gordon & Co. publicam um livro que descreve a sua companhia e, ao descrevê-la, citam um capítulo da obra de Henry Vizetelly.

Produção de Vinho descrita por Henry Vizetelly - Embora o escritor conheça as instalações da Cossart, Gordon & Co., está consciente da sua total incompetência para preparar um relato que fosse igual ao do Sr. Vizetelly. Por isso, cita novamente o seguinte excerto de um capítulo do Sr. Vizetelly como publicado por Cossart, Gordon & Co.

Os Armazéns do Serrado - O terreno onde ficam situados os armazéns do Serrado possui entre quatro e cinco acres, com armazéns com um só piso, ocupando três dos seus lados, ficando a tanoaria no quarto, aqui observámos a feitura de barris, precisamente da mesma maneira que os do Jerez com a excepção, talvez, do enxó que os homens manejam tão destramente ser um pouco mais pesado e grosseiro que o usado pelos seus irmãos do jerez.

Tanoeiros - Os tanoeiros do Funchal trabalham à peça e cada pipa, que é certamente um objecto bem feito, custa qualquer coisa como duas libras. A volta da tanoaria encontram-se pilhas de tábuas de carvalho Americano, já arranjadas ou em bruto enquanto no centro do terreno havia barracões onde os barris eram medidos, marcados, escaldados e fervidos, existindo ainda um par de grandes tanques.

O espaço vago entre os barracões e os armazéns está ocupado com filas de barris de diferentes tamanhos, acabados de chegar da tanoaria e que são submetidos a um amadurecimento com água. Quando se conclui este tratamento, transferem-se os barris para o armazém de Avinhar onde se enchem de vinho vulgar que permanece dentro deles durante dois ou três meses. Neste armazéns há sempre em uso, para este fim entre duzentas a trezentas pipas de vinho, o qual, depois de utilizado frequentemente, não serve mais e é destilado em aguardente. Na parte detrás da tanoaria há um curso de água seco, um barranco bastante íngreme com cerca de quarenta pés de altura que se cruza com a cidade do Funchal e qause toda ela é cercada com uma avenida de umbrosos plátanos.

A Estação das Inundações - Durante o Inverno, a água escorre das montanhas, trazendo com ela enormes pedras que atingem bem uma tonelada, arrastando tudo o que encontram na sua passagem.

A Cheia de 1803 - No ano de 1803 uma torrente desenfreada transbordou as margens íngremes do barranco, levando com ela um armazém da Cossart, Gordon & Co. construído à beira do curso de água, juntamente com várias centenas de pipas de vinho, as quais se perderam na totalidade. A mesma cheia arrastou o Consulado britânico (a certa distância mais abaixo do local) e uma igreja, para não falar em outros prejuízos.

Sombra para os trabalhadores - Todo o solo não ocupado nestes armazéns do Serrado está cultivado com vinhás colocadas em corredores, intercaladas aqui e ali com uma mangueira, uma figueira ou uma anoneira. Além disso, a vinha em latada cobre todos os caminhos em frente aos vários armazéns permitindo que os homens lá empregados estejam sempre à sombra. O primeiro armazém que nós visitamos era um prédio comprido e estreito comcerca de trezentos pés de comprimento, com aberturas de grades quadradas ao longo da aprte da frente para permitir que o ar entrasse livremente. Este armazém podia guardar seiscentas pipas em filas triplas de duas camadas. É utilizado para receber "vinho mosto", isto é, vinho acabado de fazer.

Gerânios Escarlates - Gerâneos escarlates com cerca da altura de um homem são colocados por cima de toda a parte da frente e sob a ampla zona coberta com os

corredores de vinha que se estendem do telhado do armazém até ao do barracão em frente. Encontram-se, no local, barris vazios, à espera de serem enchidos com vinho.

Quando a produção de um vinhedo é comprada - É uma pratica comum dos exportadores de vinho da Madeira comprarem a produção de um vinhedo antes das uvas serem esmagadas. Neste caso eles ou mandam alguém para esse fim ou nomeiam um agente que resida na localidade, para assegurar que as uvas não são colhidas antes de estarem maduras, para que o trabalho no lagar seja devidamente executado e com o fim de organizar o transporte do mosto para os seus armazéns de vinho no Funchal. Lá, o mosto continua a fermentar com a boca do barril apenas coberta com uma folha, geralmente até meados de Novembro. Tanto antes como depois da fermentação, adiciona-se uma pequena quantidade de aguardente, variando a quantidade de acordo com a qualidade do mosto, mas raramente excedendo três por cento.

Trasfegando e Dividindo o Vinho - Quando o vinho clareou completamente, é trasfegado e dividido de acordo com a sua qualidade e depois enviado para a "estufa" ou câmara de aquecimento. (Uma especialidade no que respeita aos vinhos da Madeira da qual o autor falou previamente).[56]

Apurando e Enviando para os Armazéns "Pateo".[57] - Em frente ao armazém onde se recebe o mosto, fica um outro para a aguardente. E de lá dirigimo-nos, por baixo dos corredores cobertos de vinha, para outro armazéns que contêm vinhos com um ano, acabados de chegar da "estufa", os quais, depois de terem recebido mais uma pequena quantidade de aguardente (que avria entre um e três galões por pipa), são trasfegados e apurados para serem enviados para os armazéns "Pateo" da firma. Lá eles permanecem em grandes pipas que contêm quatrocentos galões cada, até amadurecerem e ficarem prontos para exportação. Deve referir-se que o mosto é fermentado e o vinho aquecido, trasfegado e transportado de um armazém para outro naquilo que se designa por "canteiro" ou pipas pequenas, cada uma contendo cento e trinta galões, medida de vinho velho.

Onde o Sol é usado em vez da Estufa - As estufas aquecidas artificialmente são usadas só pelas grandes casas de exportação que, no entanto, aquecem vinho para outros exportadores a um preço estabelecido. Outros realizam o objectivo desejado colocando os vinhos numa espécie de casas envidraçadas, onde eles permanecem expostos à temperatura total do sol. Durante o dia, uma temperatura de 120 a 130 graus F. é garantida, a qual, no entanto, se torna consideravelmente mais baixa durante a noite, circunstância que é vista, por muitos, como prejudicial para o desenvolvimento do vinho. Nas zonas rurais onde não existe qualquer tipo de estufa, os proprietários de vinho colocam as grandes pipas fora, ao ar livre, numa posição adequada que garanta a acção completa dos raios de sol.

Vinho enviado numa Viagem Marítima para Amadurecer - A prática que prevalece há muitos anos de enviar o Madeira para uma viagem às Índias Orientais ou Ocidentais e outra vez para a pátria é apenas uma variação deste método para amadurecer o vinho, submetendo-o a uma alta temperatura, sendo necessariamente muito elevado o calor que encontra nestas latitudes, quando fechado nos porões do navio.

Precauções contra Derrame sob o Calor - Nas estufas que estou agora a descrever - que, quando cheias, são capazes de aquecer mil e seiscentas pipas de vinho de uma só vez - as pipas são colocadas umas sobre as outras em pilhas de quatro, com barris mais pequenos em cima delas, sendo deixada uma estreita passagem entre as diferentes pilhas para permitir a passagem de um homem que verifica se os barris estão ou não a vazar, pois quando submetidos a grande calor, têm tendência para isso. Um furo com cerca de um sexto de uma polegada de diâmetro foi previamente feito na boca de cada pipa para

---

56. N. T. O capítulo "Os Armazéns estufa, onde os vinhos são submetidos ao Calor".
57. N. T. Parece ser o nome dado a um armazém, possivelmente perto de um pátio.

permitir que o vapor quente saía, caso contrário a pipa rebentaria. Como os barris geralmente vazam, e podemos verificá-lo pelas numerosos manchas brancas escuras em várias partes do chão, torna-se necessário que os diferentes compartimentos da estufa sejam inspeccionados uma vez durante o dia e uma vez durante a noite, de modo que qualquer azar deste tipo possa ser imediatamente rectificado.

O Perigoso Procedimento de destapar o Vinho em Compartimentos Herméticos - Cada compartimento possui portas duplas e depois de estar cheio de vinho as portas interiores são cobertas com uma camada de cal para fechar qualquer fenda que exista. Quando é necessário entrar na estufa, só as portas exteriores são abertas e é empurrado um pequeno sifão nas portas interiores para permitir a entrada do homem encarregado, que passa por entre as várias filas de barris, destapando-os um a seguir ao outro para ter a certeza que não há qualquer derrame. Quando sai da estufa, depois de lá ter ficado uma hora, ele embrulha-se imediatamente em cobertores, bebe um copo cheio do vinho e depois fecha-se num pequeno quarto, no qual não entra nenhum ar frio. Os Messers. Cossart, Gordon & Co. geralmente colocam os seus vinhos na estufa durante os meses de Janeiro e Fevereiro, o que permite que sejam transferidos para outros armazéns antes que comece a vindima seguinte.

Perda de Vinho pela Evaporação - Durante o tempo que estão na estufa, os vinhos diminuem dez ou quinze por cento, pela evaporação das suas partes aquosas.

A Casa da Contabilidade - Resta ainda mencionar os armazéns "Pateo" estes ficam situados ao fundo da casa da contabilidade da firma, onde são cuidadosamente guardados todos os livros e papéis relacionados com as transações desde a fundação da firma.

Os Armazéns "Pateo", onde certas Especialidades são guardadas - Passando sob uma arcada e através de um pátio estreito com flores plantadas, entre as quais há gerâneos colocados ao nível das janelas do primeiro andar, nós entramos num pequeno armazém que foram uma espécie de ante-sala dos armazéns que se seguem. O primeiro deste contém vinho em enormes pipas com a capacidade de quatro pipas vulgares, em condição perfeita para exportação, e necessitando apenas ser transvasado. Aqui provámos algumas especialidades, incluindo algum branco Seco, feito exclusivamente da uva verdelho, o qual tendo fermentado perfeitamente, possuía todas as qualidades de um excelente madeira seco; saboreámos também um Sercial da Ponta de Pargo, da vindima de 1865, excessivamente seco, de sabor puro e ligeiramente pálido.

Onde se Armazenam os Vinhos Seleccionados - No armazém acima havia vinhos de diferentes qualidades e idades, incluindo algum "Palhetinho", ou vinho amarelo-claro, de sabor delicado e com um aroma refinado; igualmente existiam vinhos ainda mais pálidos sob a designação Yankee de "Agua da Chuva da Madeira" (Rainwater Madeira), devido à sua enorme suavidade e delicadeza. Aqui encontra-se também armazenado um vinho da vindima de 1863 - um Vinho do Sol, como era chamado, por ter sido amadurecido pela exposição ao sol e nunca ter passado pela estufa e, finalmente, um pálido e delicado Malvasia, da vindima do ano anterior, com um aroma muito desenvolvido, que promete tornar-se num vinho de qualidade extra.

Os Vinhos mais Velhos - No armazém de Vinhos Velhíssimos - o rés-do-chão do prédio no Lado sul do pátio - havia algumas pipas grandes contendo vinhos de reserva com muitos anos e numerosas "soleras", incluindo uma Câmara de Lobos[58] cuja origem data de 1844 - um forte vinho com uma intensa côr, de delicado sabor, reabastecendo-se de tempos a tempos com vinho da variedade de uva bastardo. Um "solera" São Martinho, datado de 1842 constituia um vinho de alta qualidade, com aroma refinado, enquanto a "solera" Bual, do ano de 1832, se mostrou do sabor muito delicado. Havia também várias "soleras" Malvasia, encontradas respectivamente nos anos de 1835 e 1850, a primeira das

[58] N. T. No original: Cama de Lobos.

quais tinha todas as qualidades de um licor de escolha; igualmente deparámos com um vinho da vindima verdelho, do ano de 1851, que nunca tinha sido exposto a calor artificial - um perfeito vinho maduro da melhor qualidade.

Conferindo sabor e Côr a Vinhos de menor Qualidade - No fim deste armazém "solera", há um outro armazém, que contém "Surdo", ou vinho doce, e Vinho Concertado, ou mosto fervido, tornado menos espesso pela adição de vinho comum e que, como o "Jerez vino dulce e vino de color" são usados para dar sabor e côr a vinhos inferiores.

Vinho Suave, Saboroso e de preço Moderado - Passando sob a arcada que conduz ao pequeno jardim, plantado com bananeiras, roseiras e gerâneos e que tem vinhas colocadas em corredores, por cima dos caminhos, chegámos a outro armazém que contém vinhos das últimas vindimas do norte da ilha que são suaves e agradáveis para beber e exportados, ao que parece, por um preço bastante moderado.

Processo de unificação

ÍNDICE

INTRODUÇÃO 7

1. DOCUMENTOS

1.1. DOCUMENTAÇÃO OFICIAL 16

1545/Março/26
Regimento sobre a imposição do Vinho para a Cidade de Lisboa (treslado do Funchal para a Calheta em 1628 e, depois, para o Funchal em 1633) 16

1722/Outubro/20, Lisboa
Ordem do Conselho da Fazenda 19

1755/Janeiro/20, Lisboa
Mandado sobre a medida das pipas de vinho 20

1774/Outubro/1, Funchal
Provimento de Condutor de Vinhos para Taberna 21

1781/Outubro/27, Lisboa
Instruções sobre a promoção da agricultura 22

1782/Julho/31, Funchal
Conta sobre o contrabando 23

1783/Maio/16, Funchal
Informação dada ao Governador pelo Corregedor acerca do Porto Santo 25

1783/Junho/1, Funchal
Instruções para o Director e Inspector de Agricultura no Porto Santo 28

1784/Agosto/12, Funchal
Regimento das vindimas 31

1784/Setembro/4, Funchal
Regimento das vindimas 33

1785/Agosto/16, Funchal
Regimento regulador das vindimas e circulação do vinho 34

1785/Setembro/13, Funchal
Regimento regulamentador do movimento interno do vinho 36

1786/Agosto/16, Funchal
Bando sobre as vindimas e lotações dos vinhos 39

1787/Fevereiro/14, Funchal
Provisão àcerca dos vinhos do Porto Santo 45

1789/Janeiro/26, Funchal
Carta de marcador de pipas 46

1796/Fevereiro/12, Funchal
Resposta do Senado da Câmara àcerca da marcação das pipas 47

1798/Janeiro/31, Funchal
Pedido ao cabido da Sé para se fazerem preces devidò à falta de chuva 48

1801/Setembro/29, Funchal
Representação dos homens de negócio sobre a entrada do vinho de fora 49

1803/Fevereiro/8, Funchal
Representação dos comerciantes sobre as estufas 52

1813/Junho/30, Funchal
Representação da Camara à Junta de Real Fazenda 56

1813/Agosto/13, Funchal
Carta do Governador à Camara da cidade 57

1813/Agosto/15, Funchal
Resposta da Camara ao ofício do Governador 58

1814/Março/21, Funchal
Edital sobre a proibição de bebidas estrangeiras 59

1814/Julho/20
Resposta da Camara sobre questão da entrada de bebidas 60

1814/Julho/28, Funchal
Sobre a aguardente do Brasil 62

1814/Julho/29, Funchal
Requerimento do Consul inglês 63

1814/Julho/30, Funchal
Resposta da Camara ao requerimento do Consul inglês 64

1814/Julho/30, Funchal
Representação ao Rei sobre a proibição de venda das aguardentes nas tavernas da cidade 66

1814/Agosto/13, Funchal
Representação da Camara sobre a proibição de entrada de bebidas estrangeiras 67

1815/Dezembro/20, Funchal
Representação à Corte no Rio de Janeiro 69

1816/Agosto/29, Funchal
Representação da Camara sobre las bebidas estrangeiras 73

1816/Novembro/7, Funchal
Representação da Camara sobre as bebidas estrangeiras 75

1817/Maio/22, Funchal
Resposta do Procurador do Concelho àcerca das bebidas espirituozas 76

1817/Junho/11 (19), Funchal
Requerimento dos comerciantes ao Governador acerca das bebidas estrangeiras com despacho do governo e resposta da Camara 78

1817/Dezembro/4, Funchal
Ofício do Secretário da Junta do Melhoramento d'Agricultura sobre memória do inspector da agricultura 80

1818/Agosto/13, Funchal
Requerimento dos negociantes e proprietários sobre a tiragem do Vinho no Calhau 81

1819/Maio/29, Funchal
Representação da Camara sobre as bebidas espirituozas 82

1819/Julho/14, Funchal
Representação da Camara sobre as bebidas espirituozas 84

1819/Agosto/2, Funchal
Representação da Camara à Junta do Melhoramento sobre as estufas 86

1820/Dezembro/6, Funchal
Representação ao Governador 88

1821/Janeiro/21, Funchal
Offício do Governador, Sebastião Xavier Botelho, para o Conde dos Arcos, em que especialmente se refere ao commercio dos vinhos da Madeira, nos excessivos tributos, que pagavam os seus habitantes, ao aproveitamento da água das levadas, etc. Funchal, 16 de Janeiro de 1821 90

1821/Agosto/23, Funchal
Representação às Cortes 93

1821/Agosto/23, Funchal
Representação respectiva à proibição das aguardentes 95

1822/Abril/19, Funchal
Representação às Cortes sobre as aguardentes 99

1822/Abril/30, Funchal
Representação às Cortes sobre as aguardentes 102

1823/Março/20, Funchal
Representação de Junta da Fazenda a respeito do juiz d'Alfandega 103

1823/Dezembro/31, Funchal
Representação dos negociantes e proprietários sobre a entrada de aguardente de França 105

1824/Janeiro/3, Funchal
Representação da Camara a S. M. sobre as aguardentes 107

1824/Março/5, Funchal
Informação da Camara ao requerimento da Companhia Nova sobre entrada de aguardente 109

1827/Junho/27, Funchal
Offício do Governador, José Lúcio Travassos Valdez, remettendo ao Ministro da Marinha e Ultramar, Antonio Manuel de Noronha, um relatório sobre a situação agrícola, commercial e economica da Madeira 110

1833/Dezembro/13, Funchal
Registo representação de Camara a Junta de Real Fazenda àcerca de proibição de caxaça 114

1834/Agosto/12, Funchal
Representação à Comissão Municipal pelos cidadãos àcerca da estufa 115

1835/Novembro/10, Funchal
Representação da Camara Municipal à Rainha sobre aguardente de canas e bebidas espirituozas 118

1835/Novembro/16 (24), Funchal
Offício que a Camara Municipal desta cidade enviou ao Consul Geral da Nação Portugueza em Londres, remettendo-lhe a representação a elle dirigida pelos proprietários, lavradores, etc. 119

1839/Janeiro/7, Funchal
Offício do administrador geral enviando à Camara um accordão do conselho de districto acerca das vindimas 121

1843/Novembro/22, Funchal
Resposta da representação que a Camara dirigiu aos deputados da Nação 122

1849/Novembro/21, Funchal
Acta da Instauração da Sociedade Agrícola 125

1882/Dezembro/20, Funchal
Actas das reuniões da Comissão anti-filoxérica 127

1888/Abril/25, Funchal
Actas da Comissão de Auxílio à Lavoura 132

1.2. OS JORNAIS

1. O VINHO 137

O Patriota Funchalense, n.º 91 137

O Patriota Funchalense, n.º 105 138

O Defensor da Liberdade, n.º 1 140

O Defensor da Liberdade, n.º 15 142

O Defensor, n.º 53 143

O Imparcial, n.º 86 164

Correio da Madeira, n.º 70 166

Correio da Madeira, n.º 113-114 169

O Clamor Público, n.º 22 177

Semanário Oficial, n.º 8 181

A Ordem, n.º 176 182

A Ordem, n.º 178 185

A Imprensa, n.º 10 189

2. A AGUARDENTE 193

O Patriota Funchalense, n.º 12 193

O Patriota Funchalense, n.º 13 195

O Patriota Funchalense, n.º 48 197

O Funchalense Liberal, n.º 1 e 6 199

O Defensor da Liberdade, n.º 35 204

A Flor do Oceano, n.º 23 205

A Flor do Oceano, n.º 69 208

A Flor do Oceano, n.º 71 210

A Flor do Oceano, n.º 11 212

Correio da Madeira, n.º 113 214

3. AS ESTUFAS 219

O Defensor da Liberdade, n.º 71 219

A Flor do Oceano, n.º 2 221

Correio da Madeira, n.º 116 223

4. ASPECTOS ECONÓMICOS 225

O Patriota Funchalense, n.º 35 225

O Patriota Funchalense, n.º 83-84, 91 227

A Flor do Oceano, n.º 86 245

O Imparcial, n.º 80 247

O Defensor, n.º 114 249

O Defensor, n.º 115 253

O Imparcial (1842) 254

O Defensor, n.º 178 264
O Baratíssimo, n.º 1 267
A Ordem, n.º 55 268

2. TEXTOS NARRATIVOS

2.1. AUTORES NACIONAIS 275

O Vinho antes das moléstias. Paulo Perestrelo da Câmara 276
A «Mangra» ou Doença da Vinha. João de Andrade Corvo 280
Vinha e a crise. Eduardo Dias Grande 303
Carta sobre Nova Moléstia da Vinha na Madeira. Dr. João da Camara Leme 308
Os Métodos de tratamento do vinho. Dr. João da Camara Leme 313
Os Três Systemas de Tratamento dos Vinhos da Madeira. Conde De Cannavial 318
O Vinho. O orgulho de todos os madeirenses. Eduardo Nunes 328

2.2. AUTORES ESTRANGEIROS 331

G. Landi. 1574 332
Pompeo Arditi. 1567 333
Hans Sloane. 1707 334
J. Ovington. 1689 335
G. Forster. 1777 336
J. Barrow. 1793 (ed. 1806) 336
George Staunton. 1797 340
Anónimo. 1801 341
T. E. Bowdich. 1825 344
Alfred Lyall (?) 1827 348
James Holman. 1834 350
John Driver. 1834 354
F. W. Taylor. 1840 356
R. White. 1851 358
Edward Vernon Harcourt. 1851 362
E. S. Wortley. 1854 364
W. Hadfield. 1854 368
F. R. G. S. 1863 369
J. L. Thudichum e A. Dupré. 1872 371
S. G. W. Benjamin. 1878 374
Henry Vizetelly. 1880 375
Dennis Embleton. 1882 400
Gaston Lemay. 1881 402
E. M. Taylor. 1882 403
J. Johnston. 1885 406
J. A. Dix. 1896 412
A. Samler Brown. 1890 414
A. J. Drexel Biddle. 1900 416